Seigneur que tes Oeuvres sont grandes,
l'homme brutal ne les connoîtra point, et le
fou n'entendra point telles choses Ps. XCII
V. 6. 7.
P. Aveline inv.
J. Flipart maj. Sculp.

J. Flipart maj. Sculp.

269

HISTOIRE NATURELLE DE L'ISLANDE, DU GROENLAND, DU DETROIT DE DAVIS,

Et d'autres PAYS ſitués ſous le NORD,

TRADUITE DE L'ALLEMAND

De M. ANDERSON, de l'Académie Impériale, Bourg-meſtre en Chef de la Ville de Hambourg.

*Par M**, de l'Académie Impériale, & de la Societé Royale de Londres.*

TOME PREMIER.

BIBLIOTHEQUE S.M.D. QUEBEC

A PARIS,

Chez SEBASTIEN JORRY, Imprimeur-Libraire, Quai des Auguſtins, près le Pont S. Michel, aux Cigognes.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

BIBLIOTHEQUE
S.M.E.
1964
Séminaire de Québec

Bibliothèque,
Le Séminaire de Québec
3, rue de l'Univers[illegible]é
Québec 4, QUE.

PRÉFACE
DU
TRADUCTEUR.

DE toutes les Connoiſſances, que l'Eſprit humain cultive, je n'en ſçais point de plus digne de lui, ni de plus ſatisfaiſante pour ſon amuſement que l'Hiſtoire Naturelle des différentes Parties de la Terre que nous habitons. Cette Etude devient plus intereſſante, à meſure que la Nature varie ſes routes & s'éloigne de celles qu'elle tient dans les Pays que nous habitons.

Le Nord, que le Vulgaire regarde comme la Partie la plus négligée du Globe Terreſtre, eſt ſans contredit le Théâtre le plus brillant de ſes Opérations. Une certaine uniformité dans l'Air & le Climat des Zones Tempérées la diſpenſe de bien des ſoins, & les Créatures vivent ſans qu'elle ſe mette en frais pour les conſerver. Elle ne jouit pas du même avantage dans les Pays ſitués vers le Pole, qui ſeroient bientôt dépeuplés, ſi elle s'endormoit ſur la poſition dangereuſe de ſes Habitans. La rigueur du Climat exige ſon activité, & elle ſe trouve dans les cas de flotter continuellement entre les inconvéniens & les remédes.

Ce même ſoin extraordinaire, qui veille pour la conſervation des hommes, ſe manifeſte auſſi pour toutes les eſpeces. Rien n'eſt ſi

étonnant que l'Œconomie Animale dans le Nord. Ses Mers ſont remplies de merveilles inconnuës dans nos Climats. Le Pole même eſt le ſiége de tous les Monſtres Marins, & ſes Gouffres inacceſſibles ſont le Magazin des gros & petits Poiſſons qui peuplent les Mers.

Si nous tournons nos yeux du côté de la Terre, & de ſon Atmoſphére, nous n'y verrons que du merveilleux & des objets que perſonne ne préſumeroit dans un pareil Climat. Des Lacs brûlans, des Sources chaudes, des Incendies de Terre, des Volcans, des Ruiſſeaux de feu coulans dans des lits de glaces, des Orages terribles dans le fort de l'Hiver, un Ciel enflammé toutes les nuits par des Aurores Boréales, des Parrhélies, Feux Follets &c. En un mot, il ſemble que la Nature ſoit reduite dans cette extrêmité du

Globe à faire des efforts ſurprenans & preſque continuels pour maintenir ſon terrain en faveur de ce qui y vit ou végéte.

Juſques à préſent l'inſtruction nous a manqué ſur ces Merveilles du Nord. Les Habitans du Pays, qu'une indolence nationale confine dans leurs limites, ne viennent pas nous apprendre ce que la Nature opére chez eux. Le peu d'expérience qu'ils ont de ce qui ſe paſſe ailleurs les met hors d'état de diſtinguer le ſingulier du général, & quand ils voudroient en informer les autres Peuples, ils ne ſont pas plus capables de les obſerver.

Ceux que l'interêt ou le beſoin determine à riſquer ces Voyages ne penſent guéres à l'Hiſtoire Naturelle. Ils ne quittent preſque point la Mer, & ſi par hazard ils abordent à quelque Côte, ils n'ont

ni le temps ni la capacité de s'inſtruire ſur la Nature du Pays, à moins que leurs recherches ne ſoient excitées & dirigées par des Perſonnes curieuſes & éclairées dans l'Hiſtoire Naturelle, qui veuillent bien ſacrifier le temps & la dépenſe pour approfondir la vérité des faits.

Perſonne n'étoit plus capable de rendre ce ſervice au Public que feu M. Anderſon. *La ſituation avantageuſe de la Ville de Hambourg & ſon Commerce immenſe avec les Pays du Nord; la dignité de Chef de ſa Patrie, à laquelle ſon mérite l'avoit élevé; la liaiſon intime avec les Cours & les Académies Septentrionales, que ſes rares talens lui avoient procurée; les belles connoiſſances en fait de Phyſique & d'Hiſtoire Naturelle, qu'il avoit acquiſes dans ſes Voyages; le précieux Cabi-*

net de Curioſités qu'il poſſédoit ; tout enfin conſpiroit à l'envi à le mettre en état de nous donner un Ouvrage parfait en ce Genre.

Afin que le Lecteur puiſſe juger par lui-même du mérite perſonnel de notre Auteur, j'ai cru devoir inſérer ici un Abbrégé de ſa Vie qui ſe trouve à la tête de l'Original Allemand.

Son Pere *Ammon Anderſon*, ſorti d'une famille de gros Négocians & Senateurs de Gothenbourg en Suede s'étoit établi à Hambourg, & notre Auteur *Jean Anderſon* y vit le jour le 14 Mars, 1674. Il joignit dès ſa tendre jeuneſſe une application infatigable à une aiſance peu commune dans la conception, & ſon Pere ne négligea rien pour encourager l'une & pour nour-

rir l'autre. L'étude des Langues Orientales jointe à celle de la Philoſophie & des Mathématiques devinrent le principal amuſement de ſon adoleſcence, & il ſe rendit ſi habile dans la langue Grecque, que s'étant mis ſans ſe faire connoître à la ſuite de Pierre I, Czar de Ruſſie, dans le Voyage qu'il fit en Hollande, il fut pris pour un Grec de Nation par ceux qui ſçavoient le mieux cette langue, & profita par ce moyen de l'occaſion de voir tout ce que les Etats Généraux avoient ordonné de montrer à ce Prince.

Ses Parens l'avoient conſacré à l'Egliſe ; mais un penchant plus fort pour le Droit l'entraîna & il s'appliqua entiérement à la Juriſprudence. Ses heures perduës furent partagées entre l'étude de l'Hiſtoire Naturelle & celle des Langues vivantes de

l'Europe, ſans oublier les anciens Idiomes & les Antiquités Teutoniques, genre dans lequel il étoit le plus habile homme de ſon temps.

La mort de ſon Pere l'arracha des Univerſités de Saxe, dans leſquelles il faiſoit ſes Etudes. Il revint à Hambourg en Janvier, 1697; & en repartit en Avril pour la Hollande, où il étendit beaucoup ſes lumieres à l'occaſion de la Paix de Ryſwick, ayant été admis dans les Cercles de pluſieurs Miniſtres des Cours étrangeres. Il ſe délaſſoit de temps en temps avec les Expériences Phyſiques chez M. *Muſchenbroek* à Leyde, & avec les Obſervations Microſcopiques de M. *Leuwenhoek* à Delft.

La Providence le ſauva de deux accidens qui penſerent lui coûter la vie. Il ſe promenoit un

jour avec un ami ſur le bord de la Mer à Schevelingue, village ſitué à une lieuë de la Haye. Un Corſaire François portant Pavillon Hollandois s'approcha à la portée du Canon, & ayant tout d'un coup changé de Pavillon il les ſalua de deux coups ; & leur donna à peine le temps de ſe ſauver derriere les Dunes. Quelques jours après il monta ſur un four à chaux qui s'enfonça ſous ſes pieds & penſa l'engloutir.

M. *Anderſon* quitta la Hollande en Août de la même année, aprés avoir été reçu Docteur en Droit à Leyde, & il revint dans ſa Patrie, bien en état de la ſervir par les lumieres qu'il avoit acquiſes. Il ſuivit le Barreau pendant quelque temps, & avoit même réſolu de ſe faire Chanoine, pour vaquer plus ai-

sément à ses études particulieres ; mais il fut nommé en 1702 Secretaire, & en 1708 Syndic de la République de Hambourg. Il remplit ces Places importantes avec honneur & à l'avantage de sa Patrie.

Le Senat l'envoya en 1711 à la Cour de Frederic IV, Roi de Danemarc, & il conclut bientôt après à Lenzen un Traité de Commerce & de Navigation très favorable pour sa Ville, avec les Ministres de Brandebourg, de Hanovre & de Wolfenbuttel. Il alla en 1713 au Congrès d'Utrecht, où il s'insinua si bien dans l'esprit des Ministres étrangers, que sa Ville fut admise dans le Traité de Paix, & il assura à cette occasion le Commerce libre des Villes Anséatiques. La Paix ayant éte signée entre la France & l'Angleterre, il par-

courut les autres Villes de Hollande, & visita les Bibliothéques, Cabinets, Apothicaireries, &c. Il parcourut avec la même curiosité les Villes de Brabant, & revint à Hambourg sur la fin de la même année, après avoir fait quelques Négociations à la Cour de Hanovre & à celle de Brunswick.

La Ville de Hambourg s'étoit trop bien trouvée de ses Négociations pour ne pas l'envoyer en 1714 au Congrès de Bade. Il n'y fut pas moins heureux qu'à Utrecht, & après avoir conclu son Traité, il profita du voisinage de la Suisse, & parcourut les Alpes, pour en contempler les merveilles.

Sa Patrie l'envoya l'année d'après à la Cour de France avec le S^r. *Stockfleth* Senateur. Leurs Négociations furent interrom-

puës par la mort de Louis XIV ; mais ils réüſſirent à la fin à conclure un Traité de Commerce fort avantageux avec la France, qui fut ſigné le 16 Septembre 1716. M. *Anderſon* eut l'honneur d'être accueilli par tous les Grands du Royaume, & il ſe donna dans ſa Capitale une carriere libre avec les Sçavans, les Cabinets, Bibliothéques, &c.

Dans le temps que ſes Négociations languiſſoient à cette Cour, George I, Roi d'Angleterre, le fit ſolliciter pour entrer à ſon ſervice. Auguſte Guillaume, Duc de Brunſwick, l'appella de même à ſa Cour pour ſon Conſeiller Privé. Mais M. *Anderſon* aimoit ſa Patrie, à laquelle il vouloit ſe ſacrifier : auſſi lui en montra-t-elle ſa reconnoiſſance.

Il fut nommé en 1723 Bourgmeſtre, & en 1732 Chef ou Gé-

néraliſſime de la Ville & du Territoire de Hambourg.

Il s'étoit formé un Plan de partager ſes heures entre les Affaires publiques & les Lettres. L'Origine de la Langue Teutonique, les Loix & les Antiquités des Germains & l'Hiſtoire Naturelle étoient ſes principaux amuſemens. Les Connoiſſeurs des Antiquités Germaniques avoient reconnu ſon mérite & ſa ſupériorité. Le célébre M. *Leibnits* s'eſt ſouvent ſervi de ſes lumieres, le ſçavant M. *Eckard* avoue les ſecours qu'il lui a fournis pour ſon *Dictionnaire Ethymologique*, & le docte *Sirenius*, Evêque Anglois, qui s'eſt immortaliſé par ſon *Dictionarium Anglo-Suethico-Latinum*, ne diſſimule pas dans ſa *Préface* ce qu'il doit à M. *Anderſon*.

Il a laiſſé lui même un *Gloſ-*

ſarium Teutonicum & Allemannicum, qui eſt en état d'être imprimé & d'autant plus parfait que ſon Auteur étoit ſoûtenu par les Connoiſſances des Langues du Nord qui manquoient à *Schilter* & *Wachter*, qui ont travaillé ſur cette même matiere. Cet Ouvrage contient une explication des principaux Mots qui embaraſſent dans les Auteurs du moyen Age.

On a auſſi trouvé après ſa mort un gros Volume d'*Obſervations ſur le Droit Germanique*, & un autre *ſur le Droit Public & ſur les Statuts de Hambourg*, où ſon but étoit d'expliquer les Loix par l'éthymologie.

Il avoit acheté le *Gloſſarium Linguæ Veteris Saxonicæ* de M. *Meyer*, Miniſtre Proteſtant à Breme, qui avoit été interrompu

pu par la mort de son Auteur. Il l'avoit enrichi de ses sçavantes Notes, & l'auroit publié, si ses affaires l'eussent permis.

Il avoit aussi fait acquisition à Paris d'une Collection complette des belles Copies de Pierres Antiques connuës sous le nom de *Pierres de Homberg*, sur lesquelles il a fait des remarques sçavantes qui avoient échapé aux autres Antiquaires.

Son goût pour les Langues Orientales lui avoit fait consacrer les Dimanches à une étude particuliere sur le Texte original des Livres Sacrés, & il a laissé quantité d'Observations de Philologie & de Physique sacrée qui méritent d'être imprimées.

On a trouvé des Journaux très-considérables de tous ses Voyages remplis de singularités

& de remarques ſur l'Hiſtoire Naturelle, les Arts, la Géographie, l'Oeconomie, &c.

Il ſeroit à ſouhaiter pour le bien des Lettres, que M. ſon Fils, qui tient un rang parmi les Sçavans de ſa Patrie, ſe donnât la peine de publier ces Manuſcripts.

Le Cabinet des Curioſités Naturelles de M. *Anderſon*, dont ſon Pere avoit jetté les fondemens, étoit un des plus beaux de de ſon temps. Il n'épargna ni dépenſes, ni peines, ni recherches pour l'augmenter, & les Curieux de tous les Pays ſe faiſoient un plaiſir d'y contribuer. Le grand mérite de cette Collection vient du choix des ſujets. L'ordre ſuivoit celui de la Nature, & les Morceaux ſe ſuccédoient comme les productions naturelles. Le célébre M. *Heu-*

cher s'en eſt ſervi pour modéle dans l'arrangement du ſuperbe Cabinet du Roi de Pologne à Dreſde. Celui de notre Auteur étoit ouvert à tous les Curieux, & les Voyageurs le regardoient comme un des principaux Ornemens de la Ville de Hambourg. Ceux qui l'avoient vu ne ſçavoient pas s'ils devoient plus louer la richeſſe & le choix du Cabinet, ou la complaiſance & les lumieres du Poſſeſſeur, qui ſe faiſoit un plaiſir de l'expliquer.

Les Sçavans de l'Europe rechercherent la connoiſſance de M. *Anderſon*, qui ne pouvoit être qu'avantageuſe pour toute ſorte de Connoiſſances, & l'Académie Impériale l'agrégea à ſon inſçu en 1731.

Enfin la Vie & les Ecrits de ce grand Homme prouvent ſon érudition & ſes connoiſſances,

Ses Dignités furent la récompense de son mérite. Toute sa Vie étoit un tissu de Pieté & de Vertus fondées sur des sentimens que les dignités ne donnent point. Il regardoit comme au dessous de lui de perdre un instant qu'il auroit pu employer utilement, & rougissoit de jouir d'un repos honteux & du plaisir insipide qui l'accompagne. Des sentimens plus élevés lui faisoient goûter les délices du travail & la satisfaction des hommes véritablement grands, qui ont appris à vivre & à mourir pour le Bien Public. Sa Conversation, qui étoit aisée & enjouée, répondoit à sa Devise, qui étoit *Droit sans Artifice*, & son Caractére uni ne connoissoit point ces humeurs noires, qui sont à charge dans la Societé. Ceux même dont le sort se décidoit par

ſes Jugemens, reconnoiſſoient les Arrêts de la Juſtice plutôt que ceux du Juge.

Sa fin ne démentit pas ſa Vie, &, comme il avoit été grand dans les plus petites choſes, il le fut de même au moment de la mort. Il rendit l'ame à ſon Créateur ſans regret le 3. Mai 1743, âgé de 70 ans.

Tel étoit l'Auteur du préſent Ouvrage, dont l'exécution répond parfaitement à l'idée que nous devons nous former du profond ſçavoir de feu M. Anderſon. *Le Lecteur y trouvera des Relations ſingulieres & des Recherches pénibles & nouvelles ſur les Routes annuelles des Poiſſons paſſagers, ſur les différentes eſpeces de Baleines & autres*

Monſtres de Mer, ſur les Quadrupédes, Oiſeaux, & ſur l'Oeconomie Animale en général, ſur les Minéraux, Météores &c. Il y lira avec plaiſir des Remarques ſçavantes & des traits de Phyſique & d'Hiſtoire Naturelle comparés avec ceux des autres Parties du Monde, & il regardera à juſte titre cet Ouvrage comme un Supplément conſidérable pour ſervir à l'Hiſtoire Naturelle de la Terre en général. Il reconnoîtra dans notre Auteur une vraye Pieté Philoſophique, qui ne lui fait pas perdre une occaſion d'exalter la Sageſſe & la Bonté du Créateur, & de conduire ſon Lecteur au but, qui doit être le principal, pour ne pas dire, le ſeul de toutes nos Connoiſſances. Il admirera ſa vaſte érudition dans toute ſorte de Littérature, dans les Langues mor-

es & vivantes, & principalement dans l'Harmonie de celles du Nord. Il sentira enfin l'importance de cet Ouvrage pour le Commerce Maritime & pour les lumieres, que les Nations commerçantes en peuvent retirer.

M. Anderson, *qui n'a voulu donner à son Lecteur rien que de positif & de vrai, a pris dans sa narration une route très-différente de celle des Compilateurs fabuleux des Voyages du Nord & autres Auteurs, qui croyant pouvoir avanturer impunément des fausſetés grossieres au sujet des Pays si peu fréquentés, & ne cherchant qu'à faire rire le Lecteur aux dépens de ces pauvres Peuples, nous en ont donné des Relations romanesques, & de leur propre aveu peu croyables.*

On ne trouvera pas dans notre Auteur les mensonges qu'on nous

débite ſur la proſtitution volontaire des filles aux Etrangers, les contes riſibles des Eſprits familiers des Iſlandois, de leur Commerce de Vent, badinerie arrivée peut-être à quelqu'imbécille, dont les Iſlandois ont joué la crédulité. Ceux-ci prévoyant, par la connoiſſance qu'ils ont des Marées & des Vents, le temps qu'il pourroit faire le lendemain, lui ont vendu pour ſe moquer un Vent favorable dans le nœud de ſon mouchoir, à condition de ne l'ouvrir qu'à une certaine hauteur. M. Anderſon *ne parle pas non plus de leurs Poëtes Lunatiques, des anciennes Fables & de leur* Edda *ou Mythologie, qui leur faiſoit imaginer pour Principe Eternel un Géant, qu'ils appelloient* Immer, *diſant que le Chaos produiſit de petits hommes, qui ſe jetterent ſur le Géant, & le*

le mirent en piéces ; que de ſon Crane ils firent le Ciel, de ſon Oeil droit le Soleil, de ſon Oeil gauche la Lune, de ſes Epaules les Montagnes, de ſes Os les Rochers, de ſa Veſſie la Mer, de ſon Urine les Rivieres. Notre Auteur, éloigné de tout ce qui ſentoit le fabuleux ou l'incertain, n'a pas voulu amuſer ſon Lecteur avec ces contes inutiles non plus qu'avec ceux qu'on débite aſſez légérement ſur l'ancienne Puiſſance & Grandeur des Iſlandois. Il a voulu ériger un monument ſolide & durable à l'Hiſtoire Naturelle & au Commerce du Nord, abandonnant les Fables à ceux dont l'imagination aime à ſe repaître de Chiméres, & qu'un génie tel que le ſien regardoit comme indignes d'amuſer ſon loiſir.

Au ſurplus je puis aſſurer le Lecteur que je n'ai rien négligé dans cette Edition de ce qui pouvoit contribuer à l'éclairciſſement & à l'embelliſſement de cet Ouvrage.

PREFACE

PRÉFACE DE L'AUTEUR.

TOUTES les fois que je refléchis sur la Puissance, la Sagesse & la Bonté Divine, dont les traces se manifestent aussi clairement dans les Climats glacés du Nord que dans d'autres plus tempérés, que j'admire les merveilles de la Nature, qui, s'y trouvant pour le moins aussi fréquentes que partout ailleurs, nous excitent à la louange du Créateur,

& que je considére les Habitans fertiles en inventions pour se procurer le nécessaire & même à leur façon certaines aisances de la vie, quoiqu'avec moins d'art que les Peuples mieux policés; je vois avec douleur la profonde ignorance, dans laquelle nous nageons à l'égard de la vraye constitution de ces Pays, soit par l'incapacité des Habitans, qui ne sçauroient nous en tirer, soit par la négligence & le mépris déplacé des Peuples voisins, qui n'ont pas daigné nous en instruire. Ces Réfléxions & d'autres m'ont déterminé à faire mon possible, pour me mettre au fait de toutes les singularités de ces Pays, & en état d'en composer une espece d'Histoire Naturelle.

J'ai surtout profité de l'occasion des Colonies Danoises éta-

blies il y a quelques années du côté du Détroit de Davis, & j'ai été assez heureux pour apprendre bien des particularités jusqu'à présent inconnuës par les fréquentes conversations que j'ai eu avec plusieurs personnes, qui y avoient vécu pendant long-temps.

Un pareil bonheur a favorisé les recherches que j'ai faites depuis nombre d'années sur l'Isle d'Islande si remarquable pour plusieurs raisons, & m'a mis en état de remplacer les anciennes Relations fabuleuses & ridicules par des faits nouveaux, importans & solides.

Pour y parvenir, je me suis servi principalement de l'occasion du Commerce considérable de cette Isle, qui amene tous les ans un bon nombre de Capitaines de Vaisseau, de Négo-

cians ou leurs Commis, qui venant en droiture à Gluckſtadt, ville Danoiſe ſituée ſur l'Elbe, ne manquent guéres de viſiter celle de Hambourg, pour trafiquer avec nos Commerçans. J'ai eu ſoin pendant pluſieurs années de m'en faire amener les mieux inſtruits, pour tâcher, ſoit en les queſtionnant, ſoit en leur montrant mes Raretés du Nord, de tirer d'eux toutes les Connoiſſances poſſibles touchant l'Etat naturel & politique de ces Pays, & principalement de la Côte Méridionale & de l'Orientale de l'Iſlande, qui ſont le ſiége de ſon Commerce.

J'avois d'abord dreſſé ces Mémoires pour ma propre ſatisfaction, & je les ai enſuite mis en en ordre & augmenté de pluſieurs Remarques pour l'uſage de mes enfans. Certaines per-

sonnes curieuses les ayant cru dignes d'être imprimées, je me suis rendu à leurs instances, d'autant plus volontiers, que je me flate d'exciter par mon exemple ceux qui sont en état d'augmenter nos Connoissances en ce genre, pour parvenir à la fin à completter l'Histoire Naturelle du Nord.

AUTEURS

Qui ont ſervi à la Compoſition de cet

OUVRAGE.

ACta Medico-Philoſophica Haffnienſia.

Adam (*Clement*) Navigatio Anglorum ad Moſcovitas, in *Republica Moſcovitica.*

André (*Gudman*) Dictionarium Iſlandicum.

Annales Wratiſſavienſes.

Arii Torgilſis filii Schedae.

Arngrim (*Jonas*) Specimen Iſlandicum, *en Iſlandois.*

Arvieux (Chevalier d') Mémoires.

Atlas Maritimus & Commercialis, *en Anglois.*

Barclai Argenis.

Barelieri Icones Plantarum.

Bartholini Acta Medica Haffnienſia.
de Chryſtallo Iſlandico.
Hiſtoria Anatomiæ.

Baſile (*S.*) Homélies ſur l'Hexaëmeron.

Bellonius de Aquatilibus.
Berg (*Arents*) Description du Danemarc & de la Norwége, *en Danois.*
Boccon, Recherches sur les Curiosités Naturelles.
Bochard, Hierozoicon.
Borrichius, Vocabularium Groenlandicum.
Bruin (*de*) Voyage de Moscovie.
Bullen, Journal d'un Voyage de Groenland, *en Allemand.*
Busbecq, Ambassades de Turquie.
Caesius, de Mineralibus.
Careri (*Gemelli*) Voyage autour du Monde.
Cesar, de Bello Gallico.
Ceulen (*Gérard Van*) Description du Détroit de Davis, depuis la Baye Méridionale, jusqu'à l'Isle de Disco, *en Hollandois.*
Chardin, Voyages.
Ciceron, de Inventione & Quæst. Tuscul.
Clausoii, Description de la Norwége, *en Danois.*
Commentarii Academiæ Petropolitanæ.

Debes (*Lucas Jacobſon*) Ferroa reſerrata, *en Danois.*

Denys, Deſcription des Côtes de l'Amérique Septentrionale.

Ecriture Sainte.

Egede, Relation de la Miſſion de Groenland.

Ephemerides Naturæ Curioſorum.

Feuillée, Journal des Obſervations Phyſiques & Mathématiques.

Geſner de Avibus.

de Piſcibus.

Gloſſarium Florentinum.

Grew, Muſeum.

Groenwald, Argentifodinæ & Urbis Salanæ deſcriptio.

Haaze, Diſquiſitio de Leviathan Jobi & Cete Jonæ.

La même, augmentée de Notes par *Kohne*, & traduite *en Hollandois.*

Haimendorf (*Chrétien Eyrer de*) Voyage de la Terre Sainte.

Happelius, Relationes curioſæ, *en Allemand.*

Hillerus, Hierophyticum.

Hiſtoire de l'Académie Royale des Sciences,
Hiſtoria Gothrici & Rolfi.
Hobbes, de Cive.
Hoier, Idea Juriſconſulti Danici.
Homére, Odyſſée.
Hontan (Baron *de la*) Voyages.
Horace, Epîtres.
Jacobæus, Muſeum Regium Danicum.
Janua (*de*) Catholicon.
Ides (*Yſbrants*) Voyage de la Chine, *en Hollandois*.
Imperatus, Muſeum.
Iſidore, Origines.
Kaempfer, Hiſtoire du Japon.
Kylian, Ethymologicum Teutonicæ Linguæ.
Kircher, Monde Soûterrain.
Kolbe, Deſcription du Cap de Bonne Eſperance, *en Hollandois*.
Labat, Deſcription du Voyage du Chevalier Marchais en Guinée & Cayenne.
Laffiteau, Traité des Mœurs des Sauvages.
Laſſen, (*Tichon*) Exercitationes Hiſtorico-Criticæ : Monoceros Piſcis haud Monoceros.

Leuwenhoek, Lettres.
Liſter, Hiſtoria Conchyliorum.
Loccenius, Antiquitates Sueo-Gothicæ.
Lowthorp, Abrégé des Tranſactions Philoſophiques, *en Anglois.*
Lucien, Dialogues.
Mahudel, du Lin Incombuſtible.
Maillet, Deſcription de l'Egypte.
Major, Miſcellanea Curioſa Medico-Phyſica.
Marperger, Magaſin des Commerçans, *en Allemand.*
Marſigli (Comte *de*) Danubius Pannonico-Myſicus.
Martens, Voyage de Spitsberg, dans le *Recueil des Voyages du Nord.*
Martin, Deſcription des Iſles Occidentales d'Ecoſſe, *en Anglois.*
Martiniere, Itinerarium per Septentrionem.
Mémoires de l'Académie Royale des Inſcriptions & des Belles-Lettres.
de l'Académie Royale des Sciences.

de Mathématiques & de Physique de l'an 1693.

Miscellanea Physico-Medico-Mathematica.

Montfaucon, Diarium Italicum.

Museum Regium Danicum.

Neukrantz, Panegyricus de Harengo.

Observationes Physico-Medicæ.

Olaus Magnus, Historia Gentium Septentrionalium.

in Eddam Islandiæ.

Oppien, Halieuticon.

Otheri Periplus.

Pechlini Observationes Physicæ.

Perlustration du Groenland, *en Danois.*

Perry, Etat présent de la Grande Russie.

Pline, Histoire Naturelle.

Plot, Histoire Naturelle de Staffortshire, *en Anglois.*

Puffendorff, de Officio Hominis & Civis.

Ramus, Description de la Norwége, *en Danois.*

Ray, Synopsis Piscium.

Observations faites dans son Voyage d'Italie, *en Anglois.*

Révolutions de Russie.

Rhabani Mauri Gloſſarium.
Rochefort, Hiſtoire Naturelle & Morale des Iſles Antilles.
Rondelet, de Piſcibus.
Rudbeck, de Ave Selau.
Rumpfius, Raretés d'Amboine, *en Hollandois*.
Rzaczynsky, Hiſtoria Naturalis Poloniæ.
Sachs, Monocerologia.
Saxo Grammaticus, de Rebus Danicis.
Scheffer, Laponie.
de Militia Navali Veterum.
Scheuchzer, Hiſtoria Naturalis Helvetiæ.
Schoenveld, Ichthyologia ſeu de Piſcibus.
Seneque, Epîtres.
Sibbald, Balaenologia nova.
Prodromus Scotiæ Illuſtratæ.
Somneri, Vocabularium Anglo-Saxonicum.
Speculum Regium.
Sperling, Commentarius de Lingua Danica.
Spon, Voyage d'Italie.
Steinkuhl, Topographie de la Norwége, *en Allemand*.
Strahlenberg (Baron *de*) Deſcription

des Parties Septentrionales & Orientales de l'Europe & de l'Asie, *en Allemand.*

Tachard, Voyage de Siam.
Thorlac, Dissertatio de Islandia.
Thummig, Experimenta Physica.
Titius, Observationes Juris.
Transactions Philosophiques.
Valentin, Description des Animaux d'Amboine, *en Hollandois.*
Description du Cap de Bonne-Esperance, *en Hollandois.*
Vallisnieri, Esperience e Osservat. intorno all' Origin. de var. insect.
Ragionamenti intorno all' Estro de' Buoi.
Verelius, Index Scythico-Scandinavicus.
Virgile, Georgiques & Eneide.
Wallace, Description des Isles Orcades, *en Anglois.*
Willoughby, Ichthyologia, seu de Piscibus.
Ornithologia, seu de Avibus.
Wolf (Chrétien) Physique Expérimen-

tale, *en Allemand.*

(*Lauritzen.*) Norrigia Illuſtrata.

Wormius, Commentarius de Lingua Runica.

Muſeum Regium.

Zorgdrager, Origine de la Pêche de Groenland, *en Hollandois.*

Fautes à corriger.

Pag.		
13	*Lign.* 11	en, *liſez* en les.
15	15	antérieures, *liſez* antérieurs.
65	*dern.*	Goenland, *liſez* Gothland.
210	24	Harang Vierge, *ajoutez* (en Hollandois *Maagden-Haaring*) eſt celui où l'on ne reconnoit encore ni laite ni œufs, & qui eſt bien gras, mais peu durable. *Le Harang plein*.....
243	8	deſcendu, *liſez* deſcenduë.
213	20	de, *liſez* de la.
235	12	&, *liſez* & ſont.
246	5	leurs, *liſez* leur.
273	10	léſées, *liſez* léſés.
306	7	das, *liſez* des.
307	9	extraordinaire, *liſez* extraordinaires.

HISTOIRE

nand.
Norrigia Illuſtrata.
ıtarius de Lingua
a.
Regium.
ne de la Pêche de
land, *en Hollan-*

---

corriger.

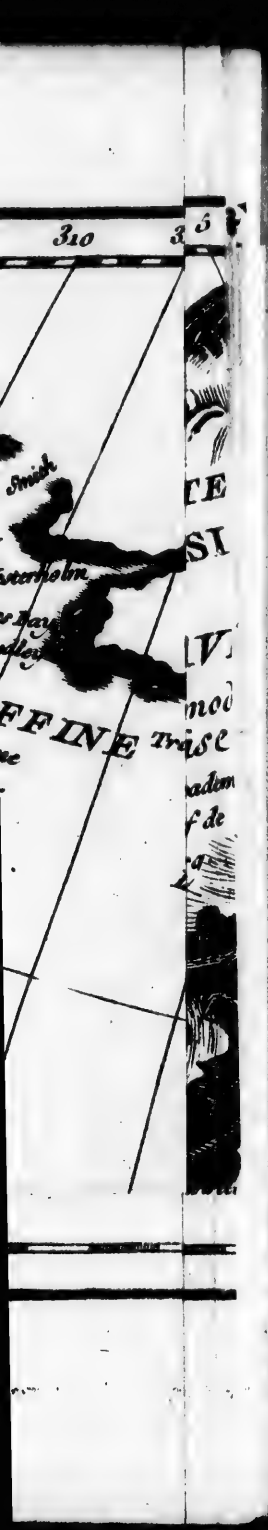
, *liſez* en les.
érieures, *liſez* anté-
urs.
Goenland, *liſez* Goth-
and.
arang Vierge, *ajoutez*
en Hollandois *Maag-*
den-Haaring) eſt celui
où l'on ne reconnoit
encore ni laite ni œufs,
& qui eſt bien gras,
mais peu durable. *Le*
Harang plein.....
cendu, *liſez* deſcen-
é.
, *liſez* de la.
liſez & ſont.
rs, *liſez* leur.
ées, *liſez* léſés.
s, *liſez* des.
raordinaire, *liſez* ex-
ordinaires.

HISTOIRE

NOUVELLE CARTE
DU GROENLAND de l'ISLANDE
et du
DETROIT DE DAVIS
Corrigée sur les observations modernes
de la Mission Danoise
Par Mr ANDERSON de l'Académie
Impériale Bourgmestre en Chef de
la Ville de Hamb. ours
BAYE DE BAFFINE
PARTIE DE L'AMERIQUE
DETROIT DE DAVIS
GROENLAND
ORIENTALE
OCÉAN ATLANTI
Depuis l'an 1585
Isle des Femmes
Hope Sanderson
Côte de Londres
I. Disco
Cercle Arctique
Cap Farewel
Cap Discord
Cap Walsh
Cap Brid
Lieues communes d'Allemagne à 15 dans 1 degré

NOUVELLE CARTE
DU GROENLAND de L'ISLANDE
et du
DETROIT DE DAVIS
Corrigée sur les observations modernes
de la Mission Danoise
Par Mr ANDERSON de l'Academie
Imperiale Bourgmestre en Chef de
la Ville de Hamb. 1750
I DE SPITZBERG
MER GLACIALE
Le Premier Meridien
GROENLAND
ORIENTALE
Meridien
ISLE D'ISLANDE
OCÉAN ATLANTIQUE
Quoique la côte Orientale soit aujourd'hui
entierement inaccessible à cause des montagnes
de glaces; l'on y reconnoit encore les marques
les colonies qui y furent établies dans
La Géographie ancienne.
Nouveau Banc decouvert
par le Capit. Alof Kramer
Isle de Buse submergée dont
on voit de temps en temps un
rocher d'un quart de lieue
Lattré Sculp.

295
300
305
310
315
I Hakluit
Detroit de Westerholm
Carys Bay
Cap Dudley
BAYE DE BAFFINE
découverte par Guillaume
Baffine Anglois en 1729.
75
330



HISTOIRE NATURELLE DE L'ISLANDE.

L'Isle d'ISLANDE située dans la Mer du Nord bien avant vers le Pole est aujourd'hui soumise au sceptre Danois, & on lui donne communément soixante & dix lieuës de Danemarc de long sur quarante-une de large. Situation & grandeur de l'Islande.

Ce pays est un des gros Fragmens Septentrionaux de notre globe formé, à ce qu'il paroît, par quelque révolution violente arrivée anciennement, & selon toute vraisemblance du temps même du deluge univer- L'Isle est remplie de rochers.

ſel, dont on trouve partout des marques très-viſibles. L'Iſle même eſt d'une figure tout-à-fait irréguliere & remplie de débris & de crevaſſes affreuſes. Elle eſt entourée de tous côtés de quantité de petits rochers détachés, qui ne s'élevent pas plus haut que la ſurface de la Mer & qui dans les langues du Nord portent le nom de *Scharen*, c'eſt-à-dire, *Ciſeaux*. On y voit outre cela pluſieurs *Holmes*, c'eſt-à-dire, petites Iſles vertes inhabitées, qui s'élevent de la Mer autour de l'Iſle, & d'autres plus grandes qui ſont véritablement des Iſles habitées. L'Iſlande même eſt hériſſée d'une extrêmité à l'autre de rochers immenſes très-eſcarpés & en partie couverts à la hauteur de pluſieurs toiſes de glaces & de neiges qui ne ſe fondent jamais. * C'eſt auſſi pour

* Ces rochers eſcarpés ou plutôt leurs ſommets couverts de neiges & de glaces ſont appellés par les Iſlandois *Joekel* ou *Joekul*, comme on peut

cette raiſon que le milieu de l'Iſle eſt entiérement inhabité, & que juſ-

---

le voir dans la Carte Géographique. *V.* auſſi le *Dictionnaire Iſlandois de Gudman André.* Ce mot vient de *Joekul* ou *Joekle*, qui ſignifie dans l'ancienne langue du Nord des *eaux gelées*, & principalement *ces neiges & glaces perpétuelles des montagnes de Norwege & d'Iſlande qui ne ſe fondent jamais. V.* l'*Indez ſcyth. Scand. de Verel.* & le *Speculum Regium.* Les Mineurs de Saxe & des montagnes du Hartz ont adopté ce mot, ſans en ſçavoir l'origine ni la vraie ſignification, & s'en ſervent aujourd'hui en parlant de l'eau vitriolique qui dans certaines mines de cuivre ſe filtre à travers le Roc, ſoit en forme de glaçons verds & bleus ou en forme pyramydale & s'élevant hors de la terre. Ils les nomment *Joëkel* ou *Joeckel-gut* pour les diſtinguer du vitriol hériſſé ou autrement formé qu'ils connoiſſent ſous le nom de *Roſen-gut.* Ceci ne paroîtra pas étonnant à ceux

qu'à préſent perſonne n'oſe y pénétrer, à moins que ce ne ſoit quelques ſcelerats ou troupes de vagabonds qui s'y refugient pour quelque temps pour cacher leurs crimes dans les cavernes de ces déſerts.

Les chemins y ſont impraticables.

Outre cela le terrain de l'Iſle eſt

---

qui ſçavent que les mines ont été cultivées dans les Pays du Nord beaucoup plus anciennement qu'en Allemagne, & l'on peut conſulter à ce ſujet les *Antiquit. Sueo-goth. de Loccenius*, chap. 17. Il ne ſeroit pas même difficile de prouver que c'eſt des Pays du Nord que la ſcience des Mines a été tranſportée en Allemagne, où elle s'eſt perfectionnée au point que les peuples du Nord l'ont à leur tour appris des Allemands; & nous voyons aujourd'hui que les Suedois ont adopté en plus grande partie le langage des Mineurs de l'Empire. On peut conſulter à ce ſujet la Diſſertation de M. *Groenwald* intitulée *Argentifodinæ ut & Urbis Salanae delineatio*, impr. *à Upſal en 1725.*

partout parsemé, pour ne pas dire, entiérement couvert, d'une quantité prodigieuse de fragmens ou débris des rochers, de crevasses causées ou par l'action violente des feux souterrains ou par les pluies & les fontes des neiges & dispersés de tous côtés par les torrens; ce qui rend les chemins entiérement impraticables pour toutes sortes de voitures. On ne sçauroit y voyager qu'à pied ou tout au plus à cheval dans les meilleurs cantons, & il faut prendre beaucoup de précaution pour ne pas se blesser ou se laisser tomber dans quelque précipice. Personne ne se donne ici la peine de nettoyer ou raccommoder les chemins, & c'est ordinairement le sort de tous les Pays montagneux & pauvres, où les habitans trouvent peu d'encouragement pour voyager.

Elle n'est pas bien habitée.

C'est la configuration rude du Pays qui est cause que cette Isle n'est pas fort peuplée. Elle n'est guéres habitée que sur le bord de la Mer; & les Villages, car on ne connoit ici ni Villes ni Bourgs, n'avancent

que quatre ou cinq lieuës dans le Pays. Ces endroits ſont compoſés d'un petit nombre de maiſons diſperſées & ſéparées les unes des autres. Chaque pere de famille a bâti où il a voulu, c'eſt-à-dire, où il a trouvé un terrain convenable aux paturages, dont il s'eſt approprié autour de ſa maiſon ce qui lui convenoit & qu'il a cru pouvoir cultiver par lui-même ou par les ſiens. Cette même maniere de bâtir ſans ordre, qui paroît régner de tout temps dans ce Pays, augmente de plus en plus la diſperſion des habitations & les inconvéniens qui en ſont inſéparables.

Elle eſt ſujette aux trembleмens de terre.

D'autres raiſons rendent cette Iſle déſerte par ſa conſtitution intérieure; elle a été de tout temps ſujette & l'eſt encore aujourd'hui à des bouleverſemens terribles, qui la ruinent de fond en comble. Elle n'eſt, pour ainſi dire, qu'une maſſe contiguë de rochers & de vallées, & le dedans des montagnes eſt caverneux; ce qui joint aux fermentations de toutes ſortes de minéraux

inflammables qui rempliſſent leurs entrailles, rend cette Iſle plus ſujette aux tremblemens de terre qu'aucun Pays du monde. On en voit de temps en temps des exemples étonnans & un témoin oculaire m'a rapporté un fait qui me paroît auſſi frappant qu'il eſt ſingulier. Ce fut en 1726, ſi je ne me trompe, que près d'un endroit appellé Schage-Strand dans la partie ſeptentrionale de l'Iſle une Montagne d'une hauteur conſidérable s'enfonça dans une nuit par un tremblement de terre, enſorte qu'il parut à ſa place un grand lac très-profond, pendant que dans le même temps un autre lac ſitué à une lieuë & demie de cet endroit, & que les habitans n'avoient jamais pu ſonder, ſe ſécha entiérement & que ſon fond s'éleva tellement qu'il eſt encore aujourd'hui plus haut que le terrain qui l'environne. Il y a lieu de croire que ces ſortes d'événemens ont été très-fréquens du temps du déluge univerſel.

Ceux qui ſçavent l'Hiſtoire Natu-

La terre eſt remplie de ſouffre & de nitre.

relle de la Terre, conviennent unanimement, qu'on ne ſçauroit rendre raiſon de ces tremblemens de terre ſans concevoir une action violente du feu terreſtre, & en effet les tremblemens, qui arrivent ici, ſont ordinairement accompagnés d'éruptions de feu très-fortes & extrêmement dangereuſes pour tout ce qui environne l'endroit où ſe paſſe l'action. Ainſi, pour ne parler d'abord que des incendies de la terre, on n'a qu'à ôter la croute ſupérieure & creuſer juſqu'à la profondeur d'environ un pied, & l'on y trouve quantité de ſoufre & même en groſſes maſſes, avec beaucoup de nitre; ce qui non ſeulement empêche la fertilité du terrain, mais encore produit une fermentation intrinſeque cauſée par les mines de ſouffre chargées de fer & fait naître des inflammations, qui éclatent à la fin en vraie flamme, & qui s'étendant au-deſſous & au-deſſus de la terre brûlent & conſument entiérement des diſtricts tantôt plus grands tantôt plus pe-

tits, & portent partout la mort & & la ſtérilité. C'eſt par-là que nous ſommes en état d'expliquer dans le ſens littéral même les paroles de *Deuteron. XXIX. v. 23*, où il eſt dit, que *le Seigneur brûla tout le Pays avec du ſouffre & du ſel, en ſorte qu'on ne pouvoit plus y ſemer, que rien n'y croiſſoit & qu'il n'y venoit plus d'herbe.* Il n'y a pas long-temps (en 1729) qu'un pareil incendie de terre prit ſubitement dans le diſtrict de Huuſwich ſitué au nord de l'Iſle. Le Village de Myconfu en fut entiérement ruiné. Tout le terrain cultivé, l'Egliſe, les maiſons, les moutons, chevaux & bêtes à cornes furent réduits en cendres, & la flamme s'avancoit avec tant de rapidité, que les hommes eurent à peine le temps de ſe ſauver. Six Paroiſſes voiſines furent bientôt menacées des ſuites funeſtes de cet accident. Il en périt trois en effet; mais les trois autres furent ſauvées par un coup de la Providence : un brouillard extrêmement épais, qui ſurvint quelques

jours après l'incendie, ſuivi d'une groſſe pluye éteignit heureuſement un feu dont la force étoit ſupérieure à tout l'art humain.*

---

* Un pareil incendie arriva de lui-même en 1732 dans l'Iſle de Jean Mayen, qui eſt auſſi un des Fragmens ſeptentrionaux du Monde, de même que l'Iſlande, à laquelle elle reſſemble beaucoup : elle eſt d'ailleurs inhabitable, & ſituée près du Spitzberg & du Groenland, ayant à l'eſtimation des Marins environ ſix lieuës de long & très-peu de largeur. Elle s'étend du Sud Oueſt au Nord-Eſt, & eſt entiérement couverte de rochers plus ou moins grands & abſolument nuds & ſtériles. Au Nord de cette Iſle on voit le Mont des Ours, ainſi appellé à cauſe de la quantité de ces Bêtes qu'on y a obſervé de tout temps. Il eſt ſi haut qu'il domine au-deſſus des baſſes nuës, & ſelon le rapport des Marins très-croyables de Hambourg on le découvre par un temps ſerein à la diſtance de 32 lieuës. Cette Montagne eſt tout-

Cette constitution intérieure du terrain, qui affecte surtout dans un

Ce qui cause ici beaucoup de Volcans.

à-fait nuë comme les autres, sans broussailles ni herbes, ni terre pour servir de matrices aux Végétaux, & le sommet est continuellement couvert de neiges & de glaces. Ce n'est qu'au pied de cette Montagne où il se forme une espece de croute mince de terre, ou plutôt de mousse de la fiente des Oiseaux de Proye, dont il se tient ici des quantités prodigieuses pour donner la chasse aux Crabes de Mer très-fréquens dans les bas-fonds qui environnent cette Isle. Cette petite croute de terre produit par une providence singuliere quantité de Cuillerée, d'Ozeille & d'autres herbes Médicinales & salutaires aux Marins qui passent par ici dans leur Voyage de Groenland. Un Capitaine de Vaisseau, nommé *Jean Jacques Laab*, allant en Groenland & étant à l'ancre à cause du vent contraire à trois lieuës au Sud de cette montagne, vit le 17 Mai 1732 des flammes d'une longueur

degré éminent les entrailles des montagnes, les diſpoſe par-là à des

prodigieuſe qui s'élevoient du bas de la Montagne en ſe diſperſant de tous côtés comme des éclairs très-vifs. Il entendit un bruit affreux qui reſſembloit à celui du Tonnerre, & ces accidens ſe terminerent par un brouillard très-étendu & fort épais. Le Capitaine fut ſaiſi d'une frayeur mortelle, ne pouvant quitter l'endroit où il étoit détenu par le vent, & ne ſçachant que penſer ſur les ſuites que pourroit avoir cet incendie à l'égard de ſon Vaiſſeau. Cependant ce feu ne dura que pendant 24 heures, la Montagne ne s'ouvrit point & ne jetta aucune pierre ni matiere combuſtible; mais une fumée noire & épaiſſe continua juſqu'au 21 du mois, & le vent ayant alors changé, le Vaiſſeau gagna promptement le large. Comme il étoit à environ 15 lieuës de l'Iſle, le Capitaine fut de nouveau effrayé par une quantité énorme de cendre que le vent jettoit derriere lui & dont les

éruptions & des incendies qui sont très-fréquens en ce Pays ; & c'est or-

---

voiles & le pont du Vaisseau furent bientôt couverts & teints en noir. Il craignit d'abord que ces cendres n'eussent amené avec elles quelques charbons ardens ou minéraux enflammés qui auroient pu mettre le feu au Vaisseau, mais les ayant trouvé froides à l'attouchement, & n'y voyant rien de combustible en approchant du feu, il reprit courage & fit enlever les cendres avec de l'eau. Tout l'Equipage s'y occupa pendant plus de cinq heures avant qu'on pût venir à bout de nettoyer le Vaisseau qui en recevoit de temps en temps de nouvelles charges tant qu'il fut à leur portée. On m'apporta un peu de cette cendre que je trouvai d'un gris clair & fort douce à l'attouchement, & l'ayant mise sous le microscope, elle parut remplie de petits grains de sable, ou plutôt de petits morceaux de pierres brisées. Un autre Capitaine de Vaisseau, appellé *Alicke Payens* &

dinairement par les montagnes que commencent ici les incendies de la terre. * Auſſi toutes les montagnes

---

Compatriote du précédent paſſa quinze jours après en cet endroit, & ayant entendu parler de cette avanture, il aborda à l'Iſle, & eut aſſez de courage pour viſiter l'endroit de l'incendie. Il trouva que la Montagne même n'étoit crevée en aucun endroit, & qu'elle n'avoit rien jetté que des cendres, dont tout le terrain étoit couvert juſqu'à deux lieuës à l'entour. On y entroit juſqu'à mi-jambe, & n'ayant découvert rien de nouveau, il s'en retourna fort fatigué à bord de ſon Vaiſſeau.

* *Olaus Magnus* en fait mention dans ſon *Hiſtoria Gent. Septentr. L. II.* ch. 2. *In Iſlandia*, dit-il, *montium ſitus & natura eſt ſingularis, ſcilicet in eorum vertice nix quaſi perpetua, & in baſi ignis ſulphureus continuative ſine ſui conſummatione exardeſcens :* c'eſt-à-dire. » La ſituation & la

de l'Iſlande paroiſſent conſumées en dedans, & l'on y découvre diſtinctement les traces des incendies antérieures. On ne trouve nulle-part du véritable ſable comme dans d'autres Pays. Toute l'Iſle eſt couverte d'anciennes cendres & d'une eſpece de pouſſiere provenant de pierres brûlées. Il arrive encore aujourd'hui des éruptions terribles de feu dans les montagnes, ſoit quand les anciens Volcans après avoir ramaſſé pendant quelque temps dans leurs entrailles de nouvelles proviſions de matiere combuſtible commencent de nouveau à les vomir, * ſoit

» nature des Montagnes d'Iſlande eſt » ſinguliere ; leurs ſommets ſont cou» verts de neiges preſque perpétuelles, » & portent au dedans un feu de ſou» fre qui brûle continuellement ſans » ſe conſumer. »

* Il paroît par cet endroit d'*Olaus* que ces accidens ont ſubſiſté de tout temps. *In multis locis*, continuë-

quand d'autres montagnes qui n'avoient pas encore brûlé crevent tout d'un coup avec une exploſion terrible & répandent partout la terreur par les éruptions violentes de flammes. Ces accidens ſont ordinairement accompagnés d'inondations terribles cauſées par la fonte ſubite de ces calottes immenſes de glaces & de neiges qui couvroient les Volcans & qui ſe précipitent alors en formant des torrens d'une rapidité ſurprenante, qui joints aux ruiſſeaux

---

t il, *torridæ voragines cum cinere apparent montium combuſtorum & vallium, quæ iterum tacitis incrementis ſulphureis ſuccreſcentibus quaſi circulari temporum ſpatio diſponuntur ad combuſtionem*, c'eſt-à-dire: » En pluſieurs endroits on voit des » gouffres arides & couverts de cen- » dres dans les Vallées & Montagnes » brûlées, qui ayant eu en dedans de » nouveaux accroiſſemens de matiere » ſulphureuſe, ſe diſpoſent à brûler à » certaines périodes. »

de

de feux & de minéraux fondus, qui les ſuivent immédiatement, inondent tous les environs & enveloppent ſouvent dans leur fureur des maiſons, des hommes & le bétail qu'ils entraînent à pluſieurs lieuës. C'eſt ainſi que ces deux terribles élémens uniſſent ici leurs forces pour ravager le Pays, laiſſant ſur leur paſſage des lits profonds comme autant de marques de leur fureur, ſans parler de la déſolation cauſée ſouvent à des diſtances de pluſieurs lieuës par des morceaux immenſes de pierre Ponce & autres avec des quantités prodigieuſes de cendres qui ſe diſperſent de tous côtés. Ce fut ainſi qu'une Montagne ſituée au-deſſus de la Baye de Portland, qui n'avoit jamais brûlé auparavant s'enflamma tout d'un coup en 1721. Elle jetta quantité de flammes & de pierres & déſola un diſtrict conſidérable en réduiſant tout en cendres; mais ce qu'il y eut de plus ſingulier dans cet événement, ce fut que dans le moment de l'explo-ſion que fit la montagne un gros

morceau trop peſant pour être enlevé fut jetté par l'élaſticité de l'air à une lieuë du bord & porté par la force du coup une lieuë avant dans la Mer. Malgré la profondeur de l'eau en cet endroit ce morceau s'élevoit au commencement de ſoixante braſſes au-deſſus de l'eau, & l'on en voit encore aujourd'hui une bonne partie.* Les cendres, qui ſuivoient le cours du vent furent jettées par-deſſus l'Iſle ſur un certain vaiſſeau qui étoit alors à trente lieuës du Volcan. L'air en fut tellement rempli & la fumée étoit ſi épaiſſe qu'on ne vit le Soleil de trois jours. Tout le poiſſon ſéché, qui étoit alors dans l'Iſle, fut noirci & entiérement corrompu

* V. d'autres exemples des Montagnes & des Rochers qui ſe ſont avancés de même à des diſtances très-conſidérables dans *le Monde Soûterrain du P. Kircher.* Liv. *IV.* Sect. 2. Ch. 10. §. 2. & dans les *Miſcellan. Phyſico-Med. Mathemat. de l'an 1728. Janv. p. 818.*

par cet accident, & les chevaux & bêtes à cornes des endroits par où les cendres avoient paſſé eurent pendant deux ans la bouche coupée & gâtée par le ſable fin ou les petites particules pierreuſes tranchantes, qui étoient vraiſemblablement mêlées ici dans les cendres, comme nous l'avons remarqué au ſujet de l'incendie arrivé dans l'Iſle de Jean Mayen. Le feu ayant de même pris au bas Pays qui touchoit le pied de la montagne s'étendit ſous terre juſqu'à 18 lieuës & dura pendant plus d'un an, après quoi il s'éteignit de lui-même.

Du Mont Hecla.

Le mont *Hecla* ſi fameux par ſes incendies, qui ont ſouvent duré des ſiécles entiers, ſe tient tranquille depuis quelques années. Mais les Habitans de l'Iſle craignent avec raiſon, que tôt ou tard il ne recommence ſes fureurs & que s'étant, pour ainſi dire, repoſé pendant quelque temps pour amaſſer de nouveaux matériaux, il ne les accable bientôt de nouvelles flammes. Je m'étois flatté d'apprendre quel-

ques particularités ſur la figure & la ſtructure de cette montagne; mais on m'a aſſuré, que les fragmens énormes de rochers jettés ou autrement détachés de la montagne joints au creux profonds & legérement couverts de glaces & de neiges rendoient la montagne inacceſſible, & que loin de monter juſqu'à ſon ouverture on n'oſeroit ſeulement approcher du pied.

Lac qui s'enflamme trois fois par an.

A environ une demie lieuë du Mont *Hecla* on rencontre un *Lac* d'eau douce, qui eſt toujours *chaude*, mais qui l'eſt plus en hyver qu'en été. Ce Lac, ſelon le rapport des Habitans du Pays, a cette proprieté ſinguliere, qu'il s'enflamme de lui-même trois fois par an. Il brûle chaque fois pendant quinze jours en jettant de petites flammes fort claires, & quand elles ſont éteintes il exhale encore pendant quelque temps une forte fumée. Un Négociant, dont je me ſervois pour faire des découvertes dans ce Pays, fit un jour un voyage exprès pour être témoin oculaire de ce Phéno-

même extraordinaire ; mais y étant arrivé un jour trop tard les flammes étoient éteintes & il ne vit qu'une fumée fort épaiſſe. Je n'ai jamais pu être inſtruit que par ce Négociant ſur les vrayes proprietés de ce Lac inflammable ; & j'ai toujours ſouhaité que quelqu'habile Phyſicien eût la curioſité de ſe tranſporter lui-même ſur les lieux, pour examiner la nature du terrain & des environs, de même que celle des Minéraux renfermés dans la Terre, pour faire des obſervations exactes ſur le Lac même & ſur ſa ſource, ſur le temps précis de ſon incendie, & ſur la diſpoſition de l'Air & du temps qui accompagne ce Phénomène ſingulier. Je ſuis perſuadé qu'on y feroit des découvertes, qui donneroient un nouveau jour à quantité d'autres Phénomènes touchant les Eaux Minérales & autres Sources chaudes, & principalement les vapeurs qui s'enflamment ſouvent d'elles-mêmes dans d'autres endroits du Monde.

Ses cauſes Phyſiques.

En attendant, comme ces Rela-

tions portent toutes les marques de vraiſemblance & que j'oſe garantir la candeur de mon Négociant, j'hazarderai ici une explication Phyſique de ce Phénomène & de ſes cauſes autant qu'elles me paroiſſent répondre aux particularités qui ſont venuës à ma connoiſſance. Les recherches qu'on a faites ailleurs ſur cette matiere, comme, par exemple, ſur la prétenduë Fontaine brûlante près de Grenoble en Dauphiné * & ſur la ſource inflammable de Lancashire dans la Grande-Bretagne * *, prouvent évidemment que ce n'eſt pas l'eau qui

* Ce n'eſt pas une Fontaine, mais plûtôt un petit diſtrict de terre, où l'on voit une flamme claire, & ſemblable à celle de l'Eau de vie qui voltige ſur des eſpeces de rocs d'ardoiſe morte & qui ſe perd dans l'air. V. *l'Hiſt. de l'Acad. des Sciences de l'an. 1699. pag. 24.*

** V. les *Tranſact. Philoſ. N°. 26. pag. 482.*

brûle en ces endroits, mais que ce sont plutôt des exhalaisons sulphureuses qui s'élevent imperceptiblement de la terre des environs, & qui s'enflamment d'elles-mêmes, ou qui du moins prennent feu à l'approche d'une chandelle, & continuent ensuite de brûler avec une flamme vive & claire. Or nous apprenons par les Observations des Physiciens de nos jours, que les exhalaisons sulphureuses qui s'élevent dans l'air, se dissipent insensiblement tant qu'elles sont assez rares, & en peu de quantité, c'est-à-dire, qu'à cause de leur legéreté, elles montent de plus en plus, jusqu'à ce qu'à la fin elles se dispersent tout-à-fait; mais qu'au contraire étant fort abondantes & assez denses, elles s'allument d'elles-mêmes, & brûlent avec une flamme souvent très-brillante & durable. * Je conclus delà, que le Phénomène qu'on rap-

* V. *la Phys. Expérim. de M. Wolfius.* Tom. II. §. 142.

porte du Lac d'Iſlande, dépend entiérement des exhalaiſons ſulphureuſes, bitumineuſes & autres ſemblables, qui s'élevent du rivage & du fond du Lac, en perçant à travers l'eau, & qui, tant qu'elles ne ſe trouvent qu'en très-petite quantité, ſe diſſipent & diſparoiſſent ſans qu'on s'en apperçoive; mais lorſqu'elles ſont accumulées, ou qu'elles ont reçu de nouveaux accroiſſemens des cavernes voiſines, elles ſe condenſent & éclatent à la fin avec une flamme vive & durable pour quelque temps. Je crois même qu'un air chargé de brouillard & ſuſpendu ſur la ſurface du Lac peut beaucoup contribuer à avancer ce Phénomène: car nous ſçavons par les principes de la Phyſique, qu'un air épais & humide condenſe les vapeurs & les empêche de monter plus haut, & d'un autre côté nous apprenons par l'expérience de la Fontaine de Grenoble, qu'elle brûle beaucoup plus fort en hyver & par un temps humide qu'en été, où elle ceſſe ſouvent d'elle-même de brûler, ſurtout dans les

les plus grandes chaleurs, qui, comme nous ſçavons, ne ſervent qu'à raréfier & à diſſiper les vapeurs. * Au reſte il eſt naturel que la totalité des exhalaiſons ſulphureuſes & autres s'étant conſumée par le feu, la flamme ceſſe en manquant de nourriture & par conſequent s'éteigne d'elle-même. C'eſt ainſi que les Volcans n'exercent leur fureur que quand ils ont dans leurs entrailles une proviſion ſuffiſante de matieres combuſtibles: leſquelles étant con-

* On remarque la même choſe à ces flammes qui voltigent ſur le Mont *Pietra Mala* dans l'Apennin. V. *les Mémoires de l'Acad. des Sciences, de l'an 1706. p. 336.* Ceci ſe trouve encore confirmé par l'expérience faite avec pluſieurs Phoſphores, qui ne s'allument point du tout, ou que très-lentement par un temps ſerein, & par un beau Soleil; mais qui prennent feu promptement, & brûlent avec une flamme fort vive par un temps couvert & pluvieux.

ſumées, ils ceſſent de brûler, & ne recommencent à jetter leurs flammes, qu'après avoir tiré de nouveaux accroiſſemens de matiere combuſtible des terres voiſines. Si le Lac d'Iſlande fume encore pendant quelques jours, après que les flammes ont été éteintes, cela vient, à ce que je préſume, de ce qu'il ſe trouve ſur le fond du Lac encore quelque bitume épais qui continue peut-être à brûler pendant quelque temps, & dont la fumée épaiſſe traverſe l'eau, ne trouvant point d'autre ouverture. Ce qui me paroît le plus difficile à expliquer touchant ce Lac merveilleux, c'eſt cet accroiſſement régulier de matiere combuſtible, qui doit ſe faire trois fois par an, & cela avec tant de préciſion que l'incendie ſe borne chaque fois exactement à 15 jours. Cependant la ſingularité de la choſe ne ſçauroit me déterminer à douter de la vérité de cette circonſtance, & nous devons être perſuadés, que la nature peut produire dans les entrailles de la terre quantité d'effets cachés, dont les cauſes & les vraies

circonſtances ne ſeront jamais approfondies par les plus ſçavans Phyſiciens. Pourquoi voudroit-on que ces circonſtances quoique difficiles à expliquer fuſſent moins poſſibles que ce que le célébre M. *Scheuchzer*, ſi ſçavant & ſi croyable dans l'Hiſtoire Naturelle, rapporte du Bain de Weiſſenbourg,* qui change trois fois par jour de degré de chaleur, ſe trouvant le matin entre 7 & 9 heures, depuis midi juſqu'à deux heures & le ſoir entre 4 & 7 heures plus chaud que dans les autres heures du jour?

Quantité de ſources chaudes.

Lorſqu'on fait attention à tout ce qui a été dit juſqu'à préſent & à la quantité prodigieuſe de mines de fer & de minéraux chargés de ſoufre & de bitume, dont les derniers ſont la vraie matrice des eaux chaudes, & qui vraiſemblablement doivent ſe mêler tous enſemble & fermenter de différentes façons; on ne doit pas être étonné de trouver dans

* V. ſon *Hiſt. Nat. de la Suiſſe. Part.* II. p. 342.

cette Iſle tant de fontaines, ſources & autres eaux chaudes de toute eſpece. Un certain Capitaine de Vaiſſeau, étant à la rade à Joekuls-Fioerd, monta ſur le Mont Joekul, qui eſt un rocher fort élevé. Ce Mont jettoit alors une groſſe fumée, & ſon terrain étoit ſi chaud, qu'à peine y pouvoit-on tenir la main. Il trouva au ſommet un Lac paſſablement grand, dont l'eau étoit preſque bouillante; mais il n'y vit point de flamme, ni pendant le jour, ni pendant la nuit. Dans le diſtrict de Huuſwick, proche l'endroit où arriva l'incendie dont je viens de parler, il y a une fontaine chaude qui bouillonne réguliérement trois fois tous les quarts d'heure. Elle commence d'abord à s'élever un peu, elle monte enſuite un peu plus haut, & elle ſort à la fin tout-à-fait de terre. Elle s'abaiſſe de même à trois repriſes différentes, & elle continue alternativement ce jeu nuit & jour pendant toute l'année. La plûpart de ces ſources ſont ſi chaudes, qu'on peut y faire cuire du bœuf ſans beaucoup de peine, ce qui ſe fait de

deux façons différentes. La premiere qui eſt fort ſimple, quoiqu'elle ne ſoit pas bien appétiſſante, eſt de ſuſpendre la viande avec un fil dans l'eau, ſans aucun vaſe ni autre attirail *; l'autre, qui eſt plus compoſée & plus propre, eſt de mettre la viande dans une marmite avec de l'eau froide, & de la ſuſpendre ainſi dans la vapeur chaude, qui en frappant contre la marmite la fait bientôt bouillir. ** Le Sieur de M***. rapporte que près de ſa Fioerde on comptoit ſept fontaines chaudes, les unes proche les autres, qui bouillonnoient toutes avec beaucoup de force; & que dans ces environs il y avoit l'habitation d'un homme, qui pendant toute l'année ne ſe ſervoit point d'autre feu pour faire ſa cuiſine,

---

* *Zorgdrager*, Voyageur Hollandois, s'eſt ſervi de cette méthode. V. ſon *Origine de la Pêche du Groënland. ch. 7.**

** *V. le Doct. Biorn* dans les *Tranſact. Philoſ. N. III. p. 238.*

qu'il avoit choiſi pour cet effet une de ces fontaines, dont l'ouverture étoit aſſez étroite & qu'il y ſuſpendoit ſa viande couſuë dans un linge blanc & du gruau ou autre choſe pareille dans une marmite.

Bonnes pour le bain.

Les ſources mêmes en s'écoulant par-deſſus leurs ouvertures forment d'abord une eſpece de ruiſſeau ou petite riviere, dont les eaux ſont tiédes & fort claires; & quoiqu'il ſoit certain que par les exhalaiſons ſulphureuſes, dont ces eaux ſont chargées, elles doivent naturellement un peu étourdir la tête de ceux qui y entrent pour ſe baigner, il faut néanmoins avouer qu'elles ſont fort agréables & très-ſalutaires. On voit toujours ſur ces eaux certains oiſeaux noirs, dont le bec eſt long & ſemblable à celui des beccaſſes, & qui ſe tiennent ici vraiſemblablement pour donner la chaſſe aux inſectes & petits limaçons, dont ces eaux fourmillent Je n'ai pas pu ſçavoir ſi l'on y trouve des poiſſons; mais je ne vois pas de raiſon pour en douter, & d'ailleurs je me ſou-

viens d'avoir obſervé autrefois pluſieurs eſpeces de poiſſons & principalement des carpes dans un étang ou amas d'eaux tiédes à Bourzet, où ſe déchargent les bains chauds d'Aix-la-Chapelle. Je dois ajouter à ceci qu'un homme de condition de ce Pays m'a aſſuré que la tiédeur ſalutaire de ces eaux faiſoient devenir les poiſſons beaucoup plus grands & plus délicats que n'étoient ceux qu'on prenoit loin de cet endroit dans l'eau froide.

Et ſalutaires à boire.

D'ailleurs les Négocians Danois ſçavent depuis longtemps par expérience, que les eaux des fontaines chaudes étant toutes plus ou moins minérales, ſont très-bonnes à boire & auſſi ſalutaires que celles des autres ſources de cette Iſle. *

---

*Je me ſouviens à cette occaſion d'un endroit mémorable qui ſe trouve dans l'*Ambaſſade de Turquie de Buſbecq*, Epître I. p. 17.* Le voici » *Illud* » *quoque, dum Budæ eram, videre ju-* » *vit, fontem qui eſt extrà Portam, qua*

Monta-gnes. Les *Montagnes* ou plûtôt *Rochers* ſont formés d'une eſpece de *pierre*

» *iter eſt Conſtantinopolin, in ſummo* » *mire ferventem, in cujus tamen fundo* » *natantes deſpicias Piſces, quos indè* » *niſi coctos eximi poſſe non putes!* » c'eſt-à-dire : » J'ai trouvé encore à » Bude une choſe ſinguliere : c'étoit » une Fontaine hors de la Porte » de Conſtantinople, dont les eaux » étoient extrêmement chaudes par en- » haut, & au fond de laquelle on » voyoit néanmoins nager des Poiſſons » qu'on auroit cru ne pouvoir en tirer » que cuits. » Je conçois une maniere très aiſée d'expliquer ce Phénomène, en ſuppoſant d'abord que l'eau du fond eſt froide, & qu'un petit ruiſſeau d'eau chaude ſortant de côté, & ayant ſes eaux plus legeres par la chaleur que celles d'en-bas, paſſe ſi legérement & avec tant de rapidité par-deſſus celles-ci, qu'il ne leur communique guéres de chaleur, loin de la faire pénétrer juſqu'au fond, où par conſequent les Poiſſons peuvent ſubſiſter, ſans peut-être même la ſentir.

eruë & ſabloneuſe & ſelon toute vrai- Marbre.
ſemblance elles renferment en dedans des couches de *Marbre :* car non ſeulement on en tire en Suede & en Norwege, mais on trouve ſouvent ſur le rivage de cette Iſle même de petites pierres qui ſont de l'eſpece du marbre, à moins que ce ne ſoient des fragmens détachés des rochers de quelque continent éloigné & amenés par la Mer juſqu'au rivage de l'Iſlande. Je ſçais d'ailleurs, que dans le fameux Cabinet d'*Eeckhoff* de Lubec, qui eſt maintenant entre les mains du Bourgmeſtre *Munter*, il ſe trouve deux morceaux de marbre, l'un rouge & l'autre verd, qui à ce qu'on prétend ont été envoyés d'Iſlande. Mais perſonne ne s'eſt jamais aviſé de chercher ici des marbres ni d'en ouvrir les carrieres. Les habitans du Pays n'en ont pas beſoin pour leurs miſérables demeures, & les étrangers n'en veulent point, parcequ'ils trouvent dans des endroits moins éloignés du marbre à meilleur compte & même de meilleure qualité, c'eſt-

à-dire, plus dur & d'un plus beau poli que celui d'Iſlande : car nous ſçavons par l'expérience, que dans les Pays froids ces ſortes de pierres ne parviennent pas à cette dureté ni ne prennent jamais un ſi beau poli que celles qui ſortent des carrieres des Pays bien chauds ; ce qui doit s'entendre généralement de toutes ſortes de pierres tant communes que précieuſes, & je ſuis même en état de prouver par pluſieurs morceaux curieux de mon cabinet, que les pétrifications parviennent en Aſie à un degré de dureté beaucoup plus conſidérable qu'en Europe.

Cryſtal. La même choſe a lieu au ſujet des *Cryſtaux*, dont on trouve de temps en temps par hazard quelques morceaux dans les cavernes des rochers. Ils ſont mols & fragiles, & l'on ne ſçauroit les travailler.

Eſpece particuliere. Cependant il y en a d'une eſpece ſinguliere, qu'on trouve en pluſieurs endroits, & principalement au pied d'une montagne proche *Roer-Fioerde*, & qui eſt connue ſous le nom de *Cryſ-*

tal d'Iſlande. Les lettres, & généralement tous les objets qu'on regarde à travers ce Cryſtal, ſe repréſentent doubles. Il eſt difficile d'expliquer d'une maniere ſatisfaiſante la proprieté merveilleuſe de ce Cryſtal, dont la réfraction paroît s'écarter abſolument des principes de la Phyſique & des Mathématiques. *

Mais à proprement parler, cette

Sa vraye nature.

---

* *Eraſme Bartholinus* a publié en 1670. à Coppenhague, un *Traité* particulier *du Cryſtal d'Iſlande*, & le célébre M. *Huygens* s'étend beaucoup ſur cette réfraction extraordinaire dans ſon excellent Ouvrage de la Lumiere, qui a paru à Leyde en 1690. M. *de la Hire* a obſervé le meme effet dans une eſpece de Talc, ou plutôt Pierre ſpéculaire, qui eſt l'eſpece la plus fine de Plâtre, & qu'on trouve ſur la Montagne de Montmartre; & il expoſe ſes penſées ſur ce ſujet, dans les *Mémoires de l'Acad. des Sciences, de l'an 1710. p. 341.*

eſpece n'eſt pas un Cryſtal; mais plutôt une Pierre ſpéculaire, (*Lapis ſpecularis*) de la plus dure eſpece, ou un Sélénite Rhomboidal, que les Mineurs Allemands appellent *Spaat*, ou *Spaat luiſant*, ou encore *Spaat ſpéculaire*, ſelon la différence des lieux où il ſe trouve. En effet, ayant fait venir il n'y a pas longtemps pluſieurs eſpeces de *Spaat* des Mines de *Clauſthal* dans les montagnes du Hartz, j'eus le bonheur de trouver dans le nombre une eſpece qui double de même les objets; mais qui n'eſt pas ſi tranſparente que celle d'Iſlande. Je crois cependant que c'eſt une Découverte, à laquelle perſonne ne ſe ſeroit attendu.

Pierre Ponce. On trouve dans cette Iſle, deux eſpeces de *Pierres-Ponces*, l'une griſe & l'autre noire; mais elles ſont toutes deux fort impures. Elles ſont jettées par les Volcans dans les temps qu'ils ravagent le Pays.

Métaux. Il me paroît très-vraiſemblable, que les montagnes de cette Iſle ſont remplies de *Métaux*; car non ſeulement je ſçais de bonne part, qu'on y

trouve souvent des *Marcassites* chargées de fer, du Minéral *de Soufre*, & quelquefois des *Pierres d'Aigle*, qui tiennent ordinairement du fer;* mais j'apprends aussi par le *Museum de Wormius*, pag. 123, qu'on lui avoit envoyé d'Islande plusieurs gâteaux de *fer pur*, tel qu'il s'étoit formé dans les Mines de cette Isle. Je ne sçaurois dire, si outre le fer il y a ici d'autres especes de Métaux: car autant que j'ai pu pénétrer par mes recherches, on ne s'est jamais avisé de fouiller les entrailles de la terre, & selon toute apparence on n'entreprendra jamais de le faire tant à cause du danger extrême qu'il y a de fréquenter ces affreuses mon-

---

* *Jacobæus* dans son *Museum Regium*. Ch. I. Sect. 7. n. 62. rapporte d'après les papiers de *Gadmund d'Islande*, qu'on en trouve de 60 sortes différentes, parmi lesquelles il y en a certaines especes fort singulieres; mais il me paroît que cette relation demande de nouvelles preuves.

tagnes, que faute de bois dont cette Iſle manque abſolument, & qui cependant eſt ſi néceſſaire pour les bâtimens & les travaux des Mines.

Bitume. Les *Bitumes* au contraire ſont fort abondans ici, & l'on en trouve partout quantité de veſtiges. Je ne

Tourbes. parlerai que des *Tourbes*. Il eſt vrai qu'elles ne ſont pas en grande abondance, & celles qu'on creuſe dans la partie méridionale de l'Iſle, ſont fort mauvaiſes; car comme elles ſont fort chargées de ſoufre, elles ſe conſument promptement, & jettent une puanteur inſupportable. Cependant il y en a de bonnes dans certains endroits, comme à Haven-Fioerde, où elles ſont excellentes, noires, peſantes & fermes, & les habitans ne ſe ſervent pas d'autre feu pour le chauffage. J'ai auſſi entendu parler de Tourbes de Mer, qu'on brûle dans cette Iſle; mais je ne ſçaurois rien dire de poſitif ſur ce ſujet.

Ambre noire. Je citerai encore, comme une preuve évidente de l'abondance du Bitume en cet endroit, *l'Ambre noir*, (*Gagathes*,) dont on trouve ici ſou-

vent des morceaux allumés, qui brûlent comme une chandelle, & dont les Iſlandois ſe ſervent pour pluſieurs uſages ſuperſtitieux qu'ils tiennent de leurs ancêtres. Nous ſçavons même d'ailleurs, que d'autres Peuples en ſont les mêmes abus. * Il y a dans cette Iſle, une autre Pierre très noire & luiſante, qui reſſemble aſſez au *Gagathes*, ſoit par ſa figure extérieure, ſoit par ſa ſubſtance bitumineuſe; mais qui en différe conſidérablement par ſa dureté, & par d'autres qualités. Les Danois l'appellent *Agathe noire*, & comme il s'en trouve des morceaux d'une bonne groſſeur, ils en rapportent ſouvent pour les trafiquer. Cette Pierre eſt extrêmement dure, & elle fait du feu comme une véritable Agathe; mais ce n'eſt vraiſemblablement autre choſe qu'un ſcorie ou vitrification très pure, unie & fort bitumineuſe, formée ainſi par la violence

* *Caſius, de Mineralibus.* Liv. III. Chap. 7. Sect. 16.

du feu ſouterrain. Lorſqu'on frape contre quelque coin ou endroit mince, elle éclate comme le verre, au quel les petits éclats reſſemblent tout-à-fait. On ne ſçauroit m'objecter, que cette maſſe n'étant qu'une vitrification ne doit pas faire feu, puiſque nous voyons tous les jours que les ſcories terreſtres des métaux fondus par un feu violent le font de même. Je garde dans mon cabinet une ſcorie de Liſbonne, qui eſt ſi dure qu'elle prend le poli d'une glace & qui étant frapée contre l'acier rend beaucoup plus d'étincelles que celle d'Iſlande. Le dernier Roi de Danemarc ayant eu un gros morceau de cette eſpece de pierre en fit faire une jatte avec un couvercle & l'on prétend qu'il a fallu quatre ans pour l'achever. En effet il faut beaucoup de précaution & d'adreſſe pour la travailler, parce qu'elle éclate aiſément ſous l'inſtrument. Un de mes amis ayant voulu faire graver un cachet dans une pierre de cette eſpece, le Graveur, qui peut-être n'étoit pas des plus habiles,

habiles, n'en put jamais venir à bout. Au reſte, on en fait toutes ſortes de bijoux, que les femmes en deuil portent au col & aux oreilles, des manches de couteaux &c. En examinant cette pierre avec attention j'ai penſé qu'elle eſt peut-être la véritable *Pierre Obſidienne* des Anciens: car ſelon la deſcription que nous avons de celle-ci elle reſſemble parfaitement à notre ſcorie d'Islande. *Pline* dit entr'autres: » Dans le genre de » verres on compte auſſi les Bocals » Obſidiens qu'on appelle ainſi à » cauſe de la reſſemblance que cette » matiere a avec la pierre qu'*Obſi-* » *dius* a trouvé en Ethiopie. Elle eſt » très-noire, ſouvent d'un gros tranſ- » parent, & elle ſert de miroir dans » les murs pour rendre les images.*

---

* *Hiſt. Natur.* Liv. *XXXVI.* Ch. *26.* Sect. *67. In genere vitri & Obſidiana* (ſcil. Pocula) *numerantur ad ſimilitudinem lapidis, quem in Æthiopia invenit Obſidius, nigerrimi coloris, aliquando & tranſlucidi craſſiore viſu*

Iſidore en parle encore plus clairement. » Cette pierre, dit-il, eſt » noire & ſouvent verdâtre, quelquefois même d'un gros tranſparent « &c. & ailleurs: » la pierre » Obſidienne eſt noire, tranſparente » & elle reſſemble à du verre. On » l'applique au mur en guiſe de miroir pour rendre les images. » * Notre Pierre d'Islande eſt de même fort noire & luiſante, mais quand on la fend par lames, elle devient demi-tranſparente. Elle eſt plus opaque que le verre, mais au reſte elle lui reſſemble en tout & eſt en effet une véritable vitrification. On pourroit même en faire des lames un

---

atque in ſpeculis parietum pro imagine umbras reddente &c.

* *Origen.* Liv. *XVI.* Chap. *15. Eſt niger interdum & virens, aliquando & tranſlucidus craſſiore viſu,* Et Chap. 4. *Obſidius lapis niger eſt, tranſlucidus & vitri habens ſimilitudinem. Ponitur in ſpeculis parietum propter imaginum umbras reddendas.*

peu épaiſſes & en garnir les murs, où elle feroit en quelque façon l'effet des miroirs en repréſentant les figures. Il eſt vrai que nous ne ſçaurions ſi bien la graver ni la ſculpter qu'on faiſoit du temps de Pline auquel on en formoit des buſtes & des cachets; mais cette circonſtance ne change pas le genre de la pierre. L'eſpece ancienne étoit peut-être plus dure que celle d'Islande & les Romains étoient ſans contredit meilleurs Graveurs & Sculpteurs que ne le ſont les Danois aujourd'hui.

Le *Soufre* natif, comme je l'ai déjà dit, eſt très-abondant partout où l'on creuſe un peu au-deſſous de la ſurface de la terre. On en trouve ſouvent par tas & en morceaux de la groſſeur du poing; & il en tranſpire partout ſur les rochers en ſi grande quantité, qu'on peut en amaſſer tous les 2 ou 3 ans de bonnes proviſions, en raclant avec un fer propre à cet uſage. En effet, on en tiroit beaucoup autrefois, & l'on en faiſoit commerce hors de l'Iſle. Il n'y a que peu d'années, que dans le diſtrict de Soufre.

Huſwickhawen, où il y en a plus que partout ailleurs dans l'Iſle, il y avoit une perſonne privilégiée du Roi qui en amaſſa une ſi grande quantité, qu'il en put envoyer en une ſeule fois deux ou trois cens tonneaux à Coppenhague, où on le prépare enſuite à la maniere accoûtumée; mais on a ceſſé encore une fois de tirer le Soufre de cette Iſle, parce que les habitans le trouvent mauvais, & ne ſe prêtent pas volontiers à ce travail, qui fait tort à leur pêche, dont ils tirent la plus grande partie de leur ſubſiſtance.

Nuiſible aux poiſſons.

En effet, ce qui me paroît très-remarquable, on a appris par l'expérience, que les poiſſons ſe diſſipent du rivage, où l'on ne fait que ſimplement laver la mine de Soufre, pour en ôter les ordures & la pouſſiere, & qu'ils quittent entiérement la Rade, s'il s'y trouve un Vaiſſeau chargé de ce Minéral. Une barque de Pêcheur frottée tant ſoit peu avec du Soufre en dehors, chaſſe le poiſſon partout où elle va; & ſouvent tel Pêcheur, pour jouer un tour à ſon

voiſin, frotte un peu de ſoufre au fond de ſa barque, ou en cache un petit morceau dans quelque fente & lui fait ainſi manquer ſa pêche. Je dois encore remarquer à ce ſujet, que les habitans des Iſles de Farroe, ſe ſervent de cette invention, pour chaſſer ou détourner cette eſpece fatale de Baleines, qui culbutent ſouvent leurs barques, & qu'ils appellent *Trold Hual*, Ils font un trou ſur le devant, & après y avoir mis du *Caſtoreum*, ils y remettent un bouchon. D'autres amenent avec eux des morceaux de bois, dans leſquels ils ont fourré du *Caſtoreum*, & les jettent ſur la Baleine auſſitôt qu'elle vient pour les attaquer; ce qui la fait couler à fond comme une pierre. On prétend que la même choſe arrive aux hommes, qui portent du Caſtoreum ſur eux. *V.* à ce ſujet *Bartholin. Hiſtor. Anatom.* Cent. II. & *Luc. Jacobſoen Debes Faeroæ*, p. 168. qui ajoute encore ſelon le rapport des Habitans de ces Isles, qu'au défaut du *Caſtoreum* ils portent avec eux des coupeaux de bois de Genevrier, qu'ils

jettent aux poiſſons; ce qui l'envoye promptement au fond. On m'a de même aſſuré, qu'un vaiſſeau chargé ou enduit en dehors de chaux chaſſe abſolument toute ſorte de poiſſon. Nous devons admirer ici la ſubtilité étonnante du goût & de l'odorat, que le Créateur a donné aux animaux aquatiques, pour leur faire choiſir leur nourriture convenable & éviter celle qui pourroit leur être nuiſible.

De même que la chaux.

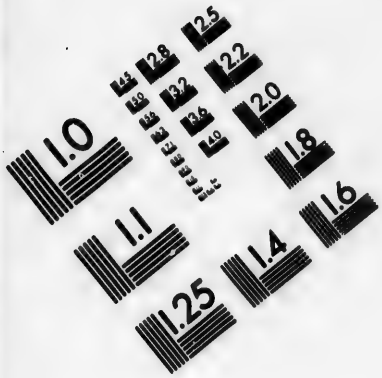
Si cependant il s'agiſſoit de pénétrer la cauſe de cette averſion des Poiſſons, je comprendrois plus aiſément celle qu'ils ont contre le Soufre, le *Caſtoreum* & le Genevrier, que celle qu'on leur donne contre la Chaux; car quant au Soufre, perſonne n'ignore qu'il jette des exhalaiſons très-fortes, & qu'un petit morceau bien frais, renfermé dans une chambre cloſe, en infecte l'air au point, qu'il devient inſupportable; ce qui prouve en même temps, que c'eſt par l'odeur, que le Soufre affecte le Poiſſon. On ſçait de même que le *Caſtoreum* & le Genevrier ont une

ôdeur forte & aſſez deſagréable pour chaſſer ces Animaux. Mais les écoulemens de la Chaux n'ont rien de fort ni de piquant ; ce qui me porte à croire, que nonobſtant que l'organe de l'odorat ſoit beaucoup plus ſubtil dans les animaux que dans les hommes, ce n'eſt pas cependant ici l'odeur de la Chaux qui chaſſe le Poiſſon ; mais plutôt le goût piquant de de l'eau teinte de particules de Chaux, ſoit répanduë pendant qu'on charge le Vaiſſeau, ou détachée de ſa ſurface extérieure, lorſqu'il eſt chargé.

L'Iſle manque de ſel.

Le *Sel* ordinaire ou de cuiſine manque entiérement ici, & il n'y en a ni ſource ni mine dans l'Iſle. Il n'y a point d'*Arbres* en Islande, ſinon dans ſa partie ſeptentrionale. Un gros Négociant de Coppenhague m'a aſſuré, qu'entre Huuſwick & Olfioerde, qui ſont à environ 6 lieuës l'un de l'autre, il y a une forêt de Bouleaux de trois quarts de lieuës ; mais dont les arbres ne ſont pas élevés, n'ayant des troncs que de la groſſeur du bras. Un autre m'a rapporté, que près du Couvent Thing-Oere, il reſ-

Et d'arbres.



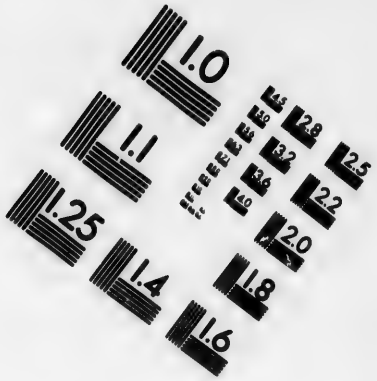
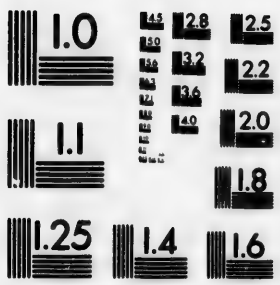
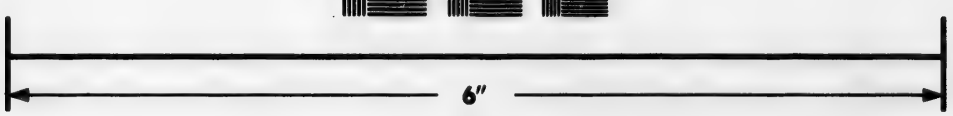
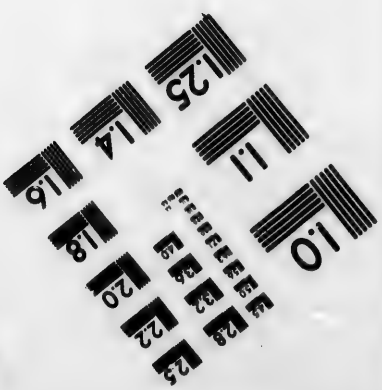


IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)







Photographic
Sciences
Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

1.0
1.1
1.25

toit encore un petit bois, dont la plûpart des Arbres étoient des Bouleaux ; mais si chétifs & bas, qu'un homme monté sur un petit cheval du pays, en pouvoit aisément atteindre le sommet. Dans d'autres endroits, on ne voit qu'un petit nombre de Saules de Marais fort basses, qui bordent les ruisseaux ; & par-ci par-là quelques petits Buissons, comme Ronces, Genevriers, &c. que les habitans coupent avec beaucoup d'épargne, & dont ils font du charbon pour le petit nombre de Maréchaux qui demeurent dans l'Isle. Cependant il est vraisemblable, que le bois n'a pas manqué ici autrefois : car non seulement les anciennes relations parlent de leur abondance ; mais on voit même dans certains endroits, des restes de vieilles racines, & lorsqu'on creuse dans la terre, on y trouve quantité de bois embourbé, qui est bleu, & tout-à-fait durci.

Bons paturages & quantité d'herbe.

Au reste, quoique la croute de la terre fertile qui couvre ce pays, soit très-mince, on y trouve néanmoins, & principalement du côté du Nord, de

de bons *Pâturages* arrosés d'eau, où l'herbe vient jusqu'à la hauteur de plus d'un pied, étant entremêée de quantité de plantes fort grasses & odoriférentes, & où le Bétail s'engraisse & devient d'un gout exquis. Tout ce que les Bestiaux & les Moutons laissent sur terre, est ramassé soigneusement par les habitans pour les provisions d'hyver. Cette espece de moisson, car il n'y en a pas d'autre ici, est très pénible; car comme le terrain est par tout raboteux & pierreux, on ne peut pas se servir de faux ordinaires; mais on est obligé de couper l'herbe par petites parties avec des faucilles, entre les tas de pierres, & dans les creux des rocs. Cette façon difficile, jointe à l'imperfection des instrumens qui se font dans le pays, allonge le travail, & fait qu'on n'avance pas beaucoup dans une journée.

L'Islande ne manque pas non plus de *Plantes* salutaires, parmi lesquelles on distingue surtout, la Cuillerée (*Cochlearia*) & l'Ozeille (*Acetosa*) qui y viennent en très-grande quan- Plantes salutaires.

tité, & qui par une ſage direction de la Providence ſont ſupérieures ici en vigueur & en vertu aux mêmes Plantes des autres Pays, comme étant propres au beſoin de ce Climat & infaillibles dans les maladies populaires. Je ne rapporterai de leur effet merveilleux qu'une ſeule preuve qui m'a paru très-remarquable. Un Vaiſſeau revenant en 1700. de Tranquebar, & ayant manqué d'aborder au Cap de Bonne-Eſpérance, ſoit par l'erreur des Pilotes, ou par l'avarice du Capitaine, qui voulut peut-être épargner les frais des rafraîchiſſemens, ſon équipage ſe trouva à la fin dans un état ſi déplorable qu'il n'y avoit plus que 5 ou 6 hommes en état de manœuvrer. On réſolut de pouſſer vers l'Iſlande, & le Vaiſſeau étant heureuſement entré dans Holmhavn le Capitaine pour finir ſes maux voulut faire échouer le Vaiſſeau contre terre, lorſqu'un Vaiſſeau Danois qui chargeoit à la rade, & qui reconnut le Pavillon, lui envoya promptement du ſecours. On jetta les ancres, & après avoir

aſſuré le Vaiſſeau, on mit les malades à terre. On ne leur donna que de la cuillerée & de l'ozeille dans du lait chaud avec un peu de mouton, & ils furent parfaitement rétablis, les uns dans 8 jours, les autres dans 15; & en moins d'un mois après leur arrivée ils furent en état de retourner à bord de leur Vaiſſeau, de lever les ancres eux-mêmes, & de continuer leur route en jouiſſant d'une entiere ſanté. Tous nos Marins qui ont fait le voyage du Groenland, ne ſçauroient aſſez louer la vertu de ces mêmes herbes, qui viennent pour le moins auſſi bien qu'ici dans l'Iſle de Jean Mayen, à Spitzberg, &c. Nos Matelots étant arrivés à la hauteur de ces Iſles, ſont ordinairement attaqués du ſcorbut, tellement que toutes les dents leur branlent dans la bouche, & qu'ils ſont à peine en état de faire le ſervice. Ils cherchent alors la terre auſſitôt qu'il eſt poſſible, pour profiter du ſecours de ces Plantes qui les guériſſent ſur le champ, en leur donnant, pour ainſi dire, de nouvelles

forces, & une nouvelle vie. On m'a parlé encore d'une autre herbe, qui, à ce qu'on prétend, ne croît que dans peu d'endroits; mais on n'a pas ſçu la nommer, ni en donner la deſcription: on m'a dit ſeulement, qu'étant bouillie dans du lait, elle avoit le goût du gruau de millet. *Jacobæus* dans ſon *Muſeum Regium, P. I Sect. 6. n. 6. & 7.* parle encore de deux autres herbes excellentes & très-ſalutaires, dont l'une eſt appellée en ce pays, *Fuglar-gras*, (*Herba avium Islandiæ*,) ou *Akur-Lodar-gras*, & l'autre, *Fialla-gras* ou *Fioëru-gras*, (*Muſcus Catharticus Islandiæ.*)

Point de Fruits de Terre,

Les *Fruits de Terre* ne viennent point du tout ici, ſoit à cauſe du mauvais terrein, ou par rapport au froid énorme, joint au vent du Nord, qui eſt très-pénétrant. On a ſouvent fait des eſſais avec des raves & des racines de toute eſpece, mais on a toujours échoué.

ui de Bled.

Il eſt encore moins poſſible de cultiver la terre, pour faire venir du *Bled*; car quand même on ſe donneroit la peine d'ôter les pierres, &

d'améliorer la terre en la fumant, le petit été de ce Pays ne seroit jamais assez long pour conduire le bled à sa maturité; & c'est pourquoi le peuple de cette Isle ne connoît point du tout le pain.

Plantes Marines.

Quant aux *Plantes de Mer*, on n'a sçu me nommer qu'une seule espece d'*Algue Marine*, qu'on appelle *Soel*, & qu'on donne au bétail tant fraiche que séche. Elle engraisse promptement, mais le goût de la chair répugne par sa fadeur. Dans des temps de disette les hommes en mangent eux-mêmes après l'avoir fait griller. *Jacobæus*, *à l'endroit cité*, *n. 5*, donne la description & la figure de cette herbe sous le nom d'*Alga Saccharifera Islandiae.* On prétend qu'elle cause des vents & qu'elle purge fortement quand on en mange beaucoup. Il est facheux que nos Botaniciens, soit par l'éloignement de la Mer, soit par la difficulté du sujet, ne se soient pas appliqués à faire des collections, des divisions exactes, & des Descriptions circonstanciées des Plantes

Marines : en effet le peu d'étude que j'ai fait dans cette matiere, & le petit nombre de ces plantes que j'ai pu amaſſer, m'a fait connoitre que tout amateur des produits de la nature peut trouver dans un ſujet auſſi négligé de quoi ſe ſatisfaire au-delà de toute imagination, en conſidérant leur quantité, leurs différences, leur conſtruction, couleur, accroiſſement ſans racines &c. & en faiſant en même temps attention que la main du Créateur n'a produit rien que de bon & d'utile, je veux dire, que ces végétaux pour la plus grande partie inconnus ou du moins regardés comme indifférens ſervent de nourriture convenable à beaucoup de créatures, & pourroient même en ſervir aux hommes dans le beſoin, ſans les reſſources qu'ils y trouveroient dans les maladies, ſi le luxe qui les porte à courir après les choſes étrangéres & précieuſes ne leur faiſoit mépriſer ce qui eſt commun & facile à trouver. Il eſt bon de conſulter à ce ſujet la belle *Deſcription des Iſles*

Occidentales d'Ecoſſe de M. Martin, où l'on trouvera des traits remarquables des Habitans de ces Iſles écartées, qui vivant dans la vraye ſimplicité naturelle & ſçachant faire uſage du peu que la nature leur a donné, font honte aux peuples plus policés qui au milieu de l'abondance ne ſçavent pas ce qu'ils poſſédent. Ceux, dont je me ſuis ſervi pour faire des recherches en Iſlande, m'ont aſſuré qu'il y avoit au fond de la Mer certaines *Plantes Marines Coralliformes ;* mais ils n'ont pas ſçu les nommer ni en faire une Deſcription aſſez exacte pour les reconnoître. Quoiqu'il en ſoit, je ſuis certain, qu'on y trouvera entr'autres l'eſpece d'*Imperatus pag. 630.* appellée *Porus Cervinus*, qu'on voit ſi abondamment ſur les bancs des rochers ſitués près des Iſles de *Hitland*, & que je poſſéde dans mon Cabinet ſous le nom de *Madrepora erectior punctata & ramoſa, cornua cervina æmulans.*

Point de Bêtes Sauvages.

On ne trouve dans l'Iſlande ni *Gibier*, ni *Bêtes féroces*, & c'eſt vrai-

ſemblablement parce que cette Isle eſt de tous côtés fort éloignée du Continent. On y voit quelquefois arriver dans le printemps des *Ours*, qui y viennent du Groenland ſur de gros glacons, quand le vent les pouſſe du côté de l'Isle; mais on établit ordinairement vers ce temps des gardes ſur la côte du Nord, & auſſitôt qu'on en apperçoit un ſeul, tout le monde ſe met en devoir, & on ne le quitte pas qu'on ne l'ait tué, ſans quoi ces animaux dangereux ſe multiplieroient bientôt dans les rochers inacceſſibles aux hommes, & feroient impunément des ravages terribles parmi les habitans diſperſés.

Sinon de Renards.

C'eſt vraiſemblablement de cette façon, que les *Renards* s'y ſont gliſſés. Il s'en trouve en grande quantité dans l'Isle. Ils ne ſont point rougeâtres, il y en a peu de noirs, & communément ils ſont gris ou bleuâtres en été, & blancs en hyver. C'eſt en cette derniere ſaiſon, que leurs peaux ſont le mieux garnies, & les Islandois ont alors grand ſoin d'en

prendre tant qu'ils peuvent. Une averſion naturelle qu'ils ont contre les armes à feu, fait qu'ils ne ſe ſervent pour cet effet que des filets ou d'une machine de fer, qui reſſemble à peu près aux ciſeaux d'un Tailleur d'habit, & qui eſt garni d'un agneau mort. Dans d'autres temps, ou ſans envier la peau de ces animaux, ils ne cherchent qu'à s'en défaire, par rapport aux ravages qu'ils font dans leurs troupeaux, ils leur jettent des noix vomiques trempées dans du miel, & les Renards qui ne trouvent rien de doux ailleurs, les avalent avec beaucoup d'avidité.

Les *Chevaux* de cette Iſle ſont petits, courts & gros à proportion, comme dans tous les pays du Nord; ce qu'on doit attribuer principalement à l'effet du froid, qui reſſerre & comprime tout, & empêche par-là l'accroiſſement: * cependant ils Chevaux.

* On remarque ici la même choſe au ſujet des autres animaux terreſtres, au lieu que ceux des Pays chauds

ſont forts & alertes, & avec cela mauvais & mordans. Les fatigues que ces animaux endurent, ſont incroyables: auſſi s'y forment-ils dès qu'ils viennent au monde: car ils vivent pendant toute l'année en pleine campagne, & ils ſont dans la néceſſité de chercher leur nourriture dans la neige dans toutes les ſaiſons. Le ſeul avantage qu'ils ont reçu de la nature, eſt qu'ils ſont couverts d'un crin extrêmement roide, long & épais, qui leur vient ordinairement à l'approche de l'hyver.

Moutons. Les *Moutons*, qui ſont petits, ont le même ſort que les chevaux. Il n'y

---

deviennent beaucoup plus grands à cauſe de la chaleur qui dilate tout, comme nous en voyons l'expérience dans les Chameaux, les Lions, les Rhinoceros & les Elephans. On obſerve préciſément le contraire dans les poiſſons, dont les plus grandes ſortes, comme entr'autres les différentes eſpeces de Baleines, ne ſe trouvent que dans le Nord.

point d'étable pour eux ni en hyver ni en été ; ils restent toujours en pleine campagne où ils se mettent à couvert sous les éminences saillantes des rochers ou dans les creux des montagnes & se nourrissent comme ils peuvent. * Ils vivent toujours

* Les moutons ne sont pas mieux gardés dans les Isles Danoises de Feroe, qui ne sont pas fort éloignées de l'Islande & qui sont au nombre de 17 ou 18 tant grandes que petites, tenant environ un district de 15 lieuës de Danemarc de long sur 10 de large. Les montagnes n'y sont ni hautes ni escarpées & ne sont presque jamais couvertes de neige, & comme les pâturages y sont très-bons, on y éleve beaucoup plus de moutons qu'en Islande, mais qui courent les déserts de même que dans cette Isle. On rapporte, que ces animaux se retirent en hyver sous les rochers dans les endroits où ils avancent un peu sur la plaine, & qu'ils s'y tiennent serrés entr'eux autant qu'il est possi-

avec les chevaux, qu'ils ſuivent partout en hyver, pour profiter dans les fortes gelées, du peu de mouſſe qui reſte à découvert dans les creux que les chevaux ſont pour eux-mêmes dans la neige, & où les moutons

---

ble, avec ce ménagement cependant, que ceux qui ſe ſont bien chauffés en dedans de la troupe vont relever de temps en temps ceux qui ſont en dehors & qui vont à leur tour ſe chauffer pour relever enſuite d'autres. On ajoute, que quand la terre eſt gelée au point que ces pauvres bêtes ne peuvent plus atteindre la bruyére ou la mouſſe avec leurs pieds, elles ſe mangent la laine les unes aux autres & ſe ſoûtiennent par-là juſqu'au dégel. V. la *Norrigia illuſtrata de Lauriz Wolff. pag. 196.* Les Habitans de ces Iſles ſont en quelque façon plus heureux que ceux d'Iſlande en ce qu'ils ont une eſpece de moiſſon. Cependant ils ne peuvent cultiver que de l'orge, & un tonneau de ſemence en rend 20 à 30.

n'auroient pu atteindre avec leurs petites jambes. On a même souvent observé, que tourmentés par la faim ils mangent le crin des queuës des chevaux. Quand il neige avec un grand vent, ils se mettent à courir en quittant les montagnes, comme s'ils vouloient devancer le vent. Ils prennent alors ordinairement la route de la Mer, & s'y jettent quelquefois, ensorte qu'il en périt souvent des quantités considérables. Lorsque dans d'autres temps ils sont surpris par une neige subite & fort épaisse, ils en sont bientôt couverts; & c'est alors qu'ils se joignent en grandes troupes, en mettant les têtes ensemble, & en abandonnant le dos à la neige sans se remuer. Ils y sont souvent tellement pris & roidis par le froid, qu'ils ne peuvent plus s'en tirer par eux-mêmes. La faim les oblige alors de se ronger mutuellement la laine, pour se soutenir jusqu'à ce qu'ils soient tirés delà par la main des hommes: aussi les Payſans ne manquent pas de voler promptement à leur secours, aussi-tôt qu'ils

s'apperçoivent d'un pareil accident. Ils connoiſſent l'endroit où ſe tient la troupe, par la vapeur ou eſpece de fumée qui s'éleve de ſon milieu, où la chaleur concentrée tient une ouverture dans la neige, comme un tuyau de cheminée. Au reſte ces Moutons ont la laine fort groſſe & rude, ce qui vient de la froideur du Climat & de la mauvaiſe nourriture, puiſqu'il eſt conſtant que plus les Climats ſont doux, & les pâturages meilleurs, plus la laine des Moutons & le poil des Chévres ſont fins & tendres. * D'un autre côté il faut re-

---

* Je me contenterai de confirmer ceci par le rapport que *Busbecq* fait dans ſes *Ambaſſades de Turquie, I Lettre,* des Chevres précieuſes de l'Aſie Mineure, qui ont le poil extrêmement beau, fin & long: *Gramine*, dit-il, *paſcuntur per eos campos exili & ſicco, quod ad lana tenuitatem multum conferre certum eſt. Nam conſtat, alio translatis non manere eandem, ſed una cum pabulo mutari,*

garder la roideur de leur laine comme un bénéfice de la nature, qui donne à chaque créature ce qu'il lui faut selon les circonstances où elle se trouve, & qui a si bien garni ici ces animaux pour les garantir contre le froid terrible de ces Pays. On ne les tond jamais. Cependant il leur vient tous les ans de nouvelle laine, ce qui arrive ordinairement vers la *S. Jean* où ils peuvent se passer de leur ancienne couverture épaisse, qui se détache alors autour de tout le corps & qui étant entortillée & se tenant fortement

---

totasque ita degenerare capras, ut vix agnoscantur. C'est-à-dire : Elles se » nourrissent dans ces champs, d'une » herbe fine & séche, qui à ce qu'on » croit contribue beaucoup à la finesse » de leur poil ; car il est certain que ce » poil ne reste pas le même, si on les » amene ailleurs, & qu'il change selon » le pâturage, si bien que les Chévres » mêmes dégénerent au point, qu'el- » les ne sont plus reconnoissables. »

enſemble leur eſt ôté à la fois comme une eſpece de peau ſuperficielle. C'eſt pour cet effet qu'on les aſſemble exprès en leur donnant la chaſſe. Un berger accompagné de chiens bien dreſſés pour cet effet monte ſur une colline & ayant donné le ſignal avec ſa corne les chiens ſe détachent chacun de ſon côté & chaſſent les moutons de tous les rochers & autres endroits où ils ſe tiennent ordinairement, en les faiſant entrer tous dans un certain Parc immenſe qui eſt fort large ſur le devant & qui ſe retrécit peu à peu vers l'autre extrêmité.

Ils ont des cornes.

Il eſt très-remarquable, que généralement tous les moutons d'Iſlande, tant les brebis * que les bé-

* Ceci n'eſt pas fort extraordinaire dans les déſerts du Nord, & *Olaus Magnus* dit dans ſon *Hiſt.* Liv. *17.* Chap. *I. Habet tota Septentrionalis Regio magnorum arietum, ut & ovium multitudines, in quibus fœmina cornua gerunt arcuata*, c'eſt à-

liers

liers ont des *Cornes* extrêmement grandes & entortillées. Ils en ont même ordinairement plus de quatre & souvent huit, * parmi lesquelles il y en a quelquefois une qui sort droit de la tête en avant, & les bêtes à cornes des autres Pays n'en ont point du tout dans cette Isle. On pourroit conjecturer que la nature a peut-être donné ici des cornes à tous les moutons en général, pour se défendre contre les oiseaux de proye, qui se trouvent dans cette Isle en grande quantité & d'une grosseur prodigieuse, & auxquels ces pauvres animaux, qui errent conti-

» dire : » Dans tout le district du Nord » il y a quantité de gros moutons, » dont les femelles mêmes ont des cor- » nes courbées en arc. » *Martin* remarque aussi la même chose touchant les moutons des Isles Occidentales d'Ecosse. V. sa *Description*, *p.* 19.

* *Olaus Magnus*, dans l'endroit cité, rapporte la même chose des Béliers de l'Isle de Goenland.

nuellement dans les déſerts, ſont plus expoſés que dans d'autres Pays. Le gros bétail au contraire, qui n'a rien à craindre de ces Oiſeaux, ni des bêtes ſauvages, puiſqu'il n'y en a point dans l'Iſle, ſemble ne pas avoir beſoin de cornes pour ſa défenſe, & il paroît que la Nature n'a pas voulu l'en charger inutilement. Je donne ceci comme une ſimple conjecture de ma part; mais il me paroît bien difficile de pénétrer la vraye cauſe naturelle de cette ſingularité. *

---

* On ſçait que le poil, la laine, les ongles & les cornes dans les quadrupedes, de même que les plumes dans les Oiſeaux, & les écailles dans les Poiſſons, viennent originairement de la ſécrétion de certains fluides ſuperflus dans le corps de ces animaux; & quoiqu'on ne les regarde proprement que comme des excrémens du corps, il eſt néanmoins certain, que ce ſont des corps organiques, compoſés, comme les Plantes, de petits

Dans certains endroits de l'Iſle tout le commerce conſiſte princi- Soin des Moutons

tuyaux creux, qui croiſſent dans une certaine proportion de longueur, largeur, &c. V. à ce ſujet, les *Mémoires pour ſervir à l'Hiſtoire Naturelle des Animaux. p. 129*, &c. Nous ſçavons auſſi que ces fluides ou ſucs, ſont tempérés ſelon la qualité de la nourriture, & ſelon la faculté digeſtive, & autres diſpoſitions des corps de ces animaux, & que c'eſt delà que vient cette grande différence dans la production des poils, ongles, cornes, &c. C'eſt ainſi que les ſucs froids, aqueux & foibles donnent du poil fort long & flaſque, des cornes longues, &c. au lieu que les ſucs chauds & ſpiritueux, forment un poil court, ſerré & roide. Les cheveux des hommes ſont ordinairement courts, roides & friſés, au lieu que ceux des femmes ſont doux, longs & unis. Les Taureaux, dont le ſang & la faculté ſéminale ſont en pleine vigueur, ont des cornes courtes, ramaſſées & fort dures, au lieu

dans certains endroits.

palement en Moutons, & c'eſt là où les Payſans les gardent avec un peu

que les Bœufs, amollis par l'opération qu'ils ont eſſuyé, les ont minces, molles & longues. (On peut conférer à ce ſujet, l'*Hiſt. Natur. de Staffortshire*, de *Plot.* Chap. *7.* §. *58.*) C'eſt ainſi de même que l'ergot d'un Coq, enté ſur le front d'un Chapon, devient une corne courbe, d'une longueur prodigieuſe. L'expérience prouve auſſi, que le bétail qui vit dans des pâturages ſecs & maigres, a des cornes courtes, au lieu que celui qui jouit des pâturages humides & gras, les a fort grandes. On doit encore faire attention dans tout ceci à la différence du Climat. Dans les Pays froids, où il s'éléve peu de vapeurs, l'abondance des ſucs produit de grandes cornes, au lieu qu'elles ſont petites ou qu'il n'y en a point du tout dans les Pays chauds, où les ſucs ſont preſque tous emportés par une évaporation continuelle. Ceci s'accorde parfaitement avec ce que rapporte le *P. Labat* dans ſa *Deſ-*

plus d'attention. Ils n'envoyent dans les Montagnes que les Béliers & ils

eription du Voyage du Chev. Marchais en Guinée & Cayenne Tom. III. ch. 8. où il dit que le bétail qu'on y avoit transporté de l'Europe, avoit les cornes plus petites & plus minces qu'ici, & que les Cerfs n'y avoient pas plus de cornes que les Dains. Or en faisant attention à tout ce que je viens de rapporter ici, il me paroît très vraisemblable que le bétail d'Islande ne tire pas de sa mauvaise nourriture suffisamment de sucs, pour qu'il puisse s'en former des cornes, & qu'au contraire les Moutons en ont d'assez longues quoique molles, parce qu'ils y trouvent à leur façon une nourriture assez convenable quoique foible & humide, comme l'est généralement le Climat de cette Isle. Je soumets cependant ces conjectures au jugement de ceux, qui par l'étude particuliere qu'ils font des Œuvres de la Nature, & surtout de l'Œconomie Animale, doivent être plus au fait que moi de ces Phénomènes singuliers.

gardent les Brebis chez eux autant qu'il eſt poſſible. Ils ont auſſi une attention particuliere pour les Agneaux, & ils empêchent pour cet effet les Béliers de couvrir mal-à-propos les Brebis en leur attachant un morceau de drap ou de toile ſous le ventre, qu'ils n'ôtent que vers le temps que les Agneaux qui en doivent venir puiſſent trouver de l'herbe dans la Campagne, c'eſt-à-dire vers la Pentecôte. Ces agneaux ſont marqués à meſure qu'ils naiſſent, & chaque Payſan a ſa marque particuliere pour diſtinguer les ſiens dans tout le nombre qui ne fait qu'un commun troupeau.

Rapacité des Corbeaux noirs.

Ces petits animaux délicats ſouffrent beaucoup d'une eſpece de gros *Corbeaux* noirs, qui ſe multiplient conſidérablement dans les déſerts & ſur les rochers de cette Iſle. Ces terribles Oiſeaux ſe jettent ſouvent impunément ſur les petits agneaux, & après leur avoir crevé les yeux, pour les empêcher de ſe ſauver de leurs pattes, ils les mangent avant qu'on puiſſe venir au ſecours. Les Payſans

ne manquent pas d'y courir aussitôt qu'ils s'en apperçoivent ; mais ordinairement quand ils chassent le Corbeau, l'Agneau se trouve déjà aveuglé, & comme dans cet état il ne sçauroit plus trouver sa nourriture, ils le tuent & l'écorchent sur le champ. C'est delà que viennent ces fourrures, ou petites peaux douces, qu'on trafique en Dannemarc & dans le pays de Holstein, sous le nom de *Schmaaskin* ou *Schmaasken*, * & qui est beaucoup en vogue parmi les gens d'un médiocre état.

Comment chacun reconnoît son Mouton.

Dans l'Automne, lorsqu'il s'agit de tuer du mouton pour les provisions des Vaisseaux qui sont à la rade, on les assemble par le moyen des Chiens, comme il a été dit ci-devant.

---

* Ce mot signifie *Pellicula*, *petite Peau*, & est composé du Danois *Smaa*, en Islandois *Smae*, en Suedois *Sma*, en Saxon *Schmætsch*, c'est-à-dire, *petit*, & de l'Islandois & Anglois *Skin*, en Danois *Skind*, qui veut dire *Peau*.

Cette Chaſſe ſe fait en préſence de tous les Juges, pour éviter les diſputes, & pour empêcher que perſonne ne ſoit lézé; & il eſt alors permis à chacun, de retirer les bêtes qui portent ſa marque.

Ce qu'on trouve dans l'eſtomac des Moutons.

On trouve fort ſouvent dans l'eſtomac des Moutons une boule ronde de la groſſeur d'une bonne pomme, remplie en dedans de laine, de mouſſe &c. & entourée en dehors d'une croute de tartre griſâtre & dure. J'en poſſede une qui m'eſt venuë de Norwege & qui porte dans mon Cabinet le nom de *Tophus Ovinus Norwagicus*. Ces boules ſe forment ſans doute de la laine & d'autres choſes indigeſtes que les moutons avalent faute d'autre nourriture, & leur figure ſphérique vient en partie du mouvement continuel de l'eſtomac, qui, comme nous ſçavons, eſt agité ſans ceſſe par ſes membranes qui ſe croiſent & le tirent alternativement en directions oppoſées; ce qui comprime & roule continuellement ces matieres étrangéres. La croûte provient de la viſcoſité

viſcoſité de l'eſtomac, qui en groſſit le volume, & forme cette enveloppe à meſure que ces matieres augmentent. *

On ne peut point élever de *Chévres* en Iſlande. Leur nourriture, qui ſont les tendres feuillages des arbriſſeaux & des jeunes arbres, man- Il n'y a point de Chévres.

* On trouve de même dans nos Pays de pareilles boules de poil conſolidées, ſans croute, & paſſablement grandes, dans les eſtomacs des Bœufs & des Vaches, & ces boules ſe forment vraiſemblablement par l'habitude que ces Animaux ont de lécher les murs des maiſons des Payſans, qui ſont ordinairement conſtruits de terre glaiſe mêlée de quantité de poil pour lui donner plus de fermeté. Il ſe peut encore qu'en ſe léchant aux endroits qui leur demangent ils en emportent avec leur langue raboteuſe quantité de poil qu'ils avalent en mâchant & qui s'amaſſe enſuite en forme de boule par l'action de l'eſtomac qui agit uniformement de tous côtés.

que abſolument dans cette Iſle.

Des Bœufs & Vaches petits & ſans cornes.

Les *Bœufs* & *Vaches* ne ſont pas plus grands ici, que le plus petit bétail d'Allemagne, & comme je l'ai déjà dit, ils n'ont point de cornes. Ce ſont les ſeuls animaux qui ont l'avantage de demeurer ſous le même toit avec le Payſan, & ils y ſont nourris fort ſobrement avec le peu de foin qu'on peut tirer de la Campagne, ou au défaut de celui-ci, avec du *Soel*, ou *Algue marine ſéchée*.

Le lait eſt Médecine.

Le *Laie* eſt la principale Médecine des Iſlandois, & il n'y a que les malades qui le prennent tel qu'il ſort de la Vache. Le petit-lait. (*ſerum lactis*,) eſt une de leurs boiſſons ordinaires, & qu'ils eſtiment le plus, auſſi s'en ſervent-ils avec beaucoup d'épargne, & lorſqu'il devient vieux, aigre & trouble, ils y mettent de l'eau pour l'adoucir & le rendre moins dégoutant.

Mauvais Beurre.

Ils ſont beaucoup de *Beurre*, mais autant que j'ai pu apprendre ils ne ſçavent pas faire le fromage. La plûpart des Habitans gardent leur beur-

re dans des peaux de moutons cousuës ensemble, où ils l'entassent à mesure qu'il se forme du lait. Il est ordinairement fort mal propre & rempli de poil, ensorte qu'un étranger n'en peut goûter. D'ailleurs, comme ils n'ont point de sel pour le conserver, il devient bientôt verd ou noir, fort, & puant, & ce n'est qu'en le fondant qu'on peut l'employer & tout au plus pour la cuisine des Matelots Danois.

Maniere de tuer le Bétail.

Les Islandois ont aussi une maniere singuliere de *tuer le bétail*. Ils ne lui donnent point de coup sur la tête, croyant que de cette façon le sang rentre dans la chair & que la viande ne se conserve point. Ils lui enfoncent un canif dans la cervelle, & lorsque la bête tombe à terre, ils lui lient promptement les jambes & lui ouvrent la gorge pour faire écouler tout le sang. Ils commencent par manger les entrailles sans trop les nettoyer, & dépecent l'animal. Au lieu de frotter les membres avec du sel ils les passent deux ou trois fois par l'eau de la Mer, & après les avoir

un peu laiſſé ſuſpendus à l'air, ils les mettent au-deſſus du foyer dans leurs cabanes, pour les faire ſécher tout-à-fait à la fumée. C'eſt ainſi qu'ils gardent leur viande de proviſion, moitié pourrie, moitié ſéchée, juſqu'à ce qu'ils en ayent mangé le dernier morceau. Ceux qui en ont le moyen, achetent un peu de ſel, & pendant que la bête eſt encore entiere, ils lui font dans trois ou quatre endroits des inciſions profondes, & mettent dans chacune une petite poignée de ſel, s'imaginant qu'il doit ſe diſtribuer parlà dans toute la maſſe, & la conſerver parfaitement pendant qu'elle reſte ſuſpenduë à l'air & dans la fumée. Ils en agiſſent de même avec la viande de moutons, lorſqu'ils en tuent pour les proviſions de leurs familles.

Point de Cochons.

On ne ſçauroit élever ici des *Cochons*, attendu qu'on ne trouve, ni dans la Campagne, ni dans les maiſons de quoi les nourrir convenablement. Les *Chiens* & les *Chats* ſe trouvent ici comme partout ailleurs.

Chiens. Chats.

La *Volaille* domeſtique, comme Pigeons, &c. ne ſçauroit ſubſiſter dans cette Iſle, tant à cauſe du froid énorme & trop durable, que faute de nourriture, & même par rapport à la quantité immenſe d'Oiſeaux de proye qui déſolent l'Iſle. Ceux qui ont le moyen, & qui prétendent vivre plus délicatement que les autres, ont ſoin d'entretenir dans leurs maiſons deux ou trois miſérables poules, qu'ils nourriſſent fort ſobrement avec du foin coupé & mêlé dans de l'eau avec un peu de farine. Point de Volaille.

Le *Gibier*, autant que j'ai pu le ſçavoir, conſiſte en *Cailles*, en *Beccaſſes*, & en *Perdrix*, qu'on y appelle *Rypen*. * Ces dernieres ſont les mêmes que celles qu'on appelle *Snoeriper* dans les Alpes de Lapponie. ** Elles ſe tiennent toujours à Gibier.

---

* *Riupa*, *Perdix Montana*, ou Perdrix des Montagnes. V. le *Lexicon Iſland.* de *Gudm. André.*

** V. la *Lapponie* de *Scheffer*, ch. 19. vers la fin.

terre, & ſont plus accoûtumées à courir qu'à voler ; ce qui fait qu'on les prend aiſément. Leurs pattes ſont veloutées & tout-à-fait garnies de petites plumes, pour les garantir contre le froid exceſſif du Pays. C'eſt delà que ces Oiſeaux & d'autres ſemblables portent le nom de *Lagopodes* parmi les Auteurs qui ont écrit des Oiſeaux *. En Allemagne & en Suiſſe, on les appelle auſſi *Poules à neige.*

Oiſeaux de proye.

L'Iſlande eſt remplie d'une quantité prodigieuſe d'*Oiſeaux de Proye* de toute eſpece, tels que les grands *Aigles*, les *Vautours*, les *Eperviers*, les *Faucons*, les *Hiboux*, les *Corbeaux* & pluſieurs autres, dont il y en a qui ont des noms particuliers, & d'autres qui n'en ont point.

On y voit différentes eſpeces d'*Aigles*, qui tant ici que dans les autres Iſles Septentrionales ** qui ne

* V. *Geſner des Oiſeaux Liv.* III. pag. 576.

** *Wallace*, dans ſa *Deſcription des*

ſont pas fort habitées, ſont des torts conſidérables aux habitans, en détruiſant principalement le jeune Bétail. Il y en a qui ſont d'une force prodigieuſe & d'une hardieſſe étonnante. Ils n'attaquent gueres les hommes; mais on a remarqué qu'ayant gouté par hazard de quelque cadavre noyé ou autrement mort & abandonné, ils prennent ſi bien le gout de la chair humaine, qu'ils oſent enſuite enlever des enfans de quatre ou cinq ans qu'ils emportent dans leurs nids. Aigles.

Il y a de même ici pluſieurs eſpeces d'*Eperviers*. On m'en avoit un jour apporté un vivant de la petite eſpece qui n'étoit pas ſi gros qu'un Pigeon. Il étoit marqueté de pluſieurs couleurs & d'un brun jau- Epervicrs.

Iſles Orcades, pag. 47. parle beaucoup de ces Oiſeaux, & dit entr'autres que dans ces Iſles il y a une loi qui autoriſe celui qui a tué un Aigle à ſe faire donner une Poule de chaque maiſon de la Paroiſſe où l'Aigle a été tué.

Planche I. Figure I. nâtre ſur le dos. Toutes ſes plumes avoient un petit bord noir, & il avoit l'eſtomac blanc. Il vivoit chez moi avec les Pigeons & mangeoit avec eux; mais il conſervoit toujours un air réſervé & donnoit de temps en temps des coups de bec à ceux qui oſoient l'approcher de trop près: ce qui le fit craindre par toute la troupe au point que chaque fois qu'on apportoit à manger aux Pigeons, aucun d'eux n'avoit l'hardieſſe d'y toucher avant que l'Epervier eût mangé.

Faucons. Les *Faucons* d'Iſlande, qui ſe tiennent en plus grande quantité dans la Partie Septentrionale de l'Iſle, ſont de différentes eſpeces, groſſeurs & couleurs. On les regarde comme les plus braves & les plus adroits de l'Europe pour la Chaſſe. Le Roi de Dannemarc envoye tous les ans un de ſes Fauconniers avec deux ou trois Valets en Iſlande pour prendre & tranſporter à Coppenhague autant de Faucons capables de ſervir, qu'on en peut avoir, ſoit pour ſa propre Fauconnerie, ſoit

pour en faire des préſens dans des Cours Etrangeres. Le Roi paye pour chaque Faucon gris 5 écus d'Allemagne, pour un blanc & gris 10 écus, & pour un blanc 15 écus. *

---

* Les Faucons blancs ſont les plus rares & peut-être auſſi les plus braves. Je trouve à ce ſujet un endroit ſingulier & digne de notre attention dans l'*Hiſt. Septentrion. d'Olaus Magnus* Liv. XIX. Ch. 23. *Subalbidus*, dit-il, *unguibus & roſtro audacius advolando ferit, non ita Falcones nigri, qui tardiores ſunt, quia corpora nigra ſeu fuſca poroſa ſunt, de facili evaporantia ſpiritus, qui ſunt vehicula virtutis, tuncque laſſantur & debilitantur, quamvis ſint agilia per naturam. È contra autem alba frigida conſertas habent carnes, & quia ſunt multi humidi, multorum ſunt ſpirituum & propter carnium conſertionem non cito evaporantia, & ideo diu durant in labore.* C'eſt-à-dire : » Le Faucon blanc » châtre frappe plus hardiment en

Maniere de les prendre, On prend les Faucons par le moyen des Oiſeaux dreſſés exprès pour cet effet, & poſés à terre dans des cages. Ces Animaux voyent le Faucon à des diſtances incroyables dans l'air, & ils en avertiſſent d'abord par certains cris leur maître, qui ſe tient caché dans une petite tente couverte de verdure, &

» volant avec ſon bec & ſes ongles. » Les noirs ne ſont pas de même & » ils ſont plus lents, parce que les » corps noirs ou bruns ſont poreux, » & qu'ils laiſſent facilement évapo- » rer les eſprits, qui ſont les véhicu- » les de leur vertu, ſe laſſant alors & » s'affoibliſſant, quoique d'ailleurs » aſſez agiles par eux-mêmes. Les » corps blancs & froids au contraire » ont des chairs ramaſſées, &, com- » me ils ſont fort humides, ils ren- » ferment quantité d'eſprits que la » conſtitution de leur chair ne laiſſe » pas ſitôt évaporer, & c'eſt delà » qu'ils ſont plus propres à la fati- » gue. »

fache auſſi-tôt un Pigeon attaché à une ficelle. Le Faucon, qui l'apperçoit, ſe plonge ſur le Pigeon ; mais dès qu'il touche à terre, il eſt pris vivant dans un filet qu'on jette ſur lui.

Et de les tranſporter.

Quand le Vaiſſeau deſtiné à tranſporter les Faucons eſt prêt à mettre à la voile, on tue exprès pour eux un certain nombre de bœufs & de moutons, dont on accroche la viande aux mâts & aux cordages du Vaiſſeau. On amene même quelque bétail vivant pour le tuer ſucceſſivement en chemin, au cas qu'on ne pût pas aborder à quelqu'Iſle ſur la route. Mais toutes les fois qu'on peut prendre terre quelque part, on n'y manque pas, pour faire proviſion de nouveau bétail tiré immédiatement du pâturage, parce qu'on prétend que les Faucons ſe portent beaucoup mieux en mangeant de la viande nouvelle. On en ôte toute la graiſſe, & on ne leur donne que du maigre coupé par filamens bien minces, & mêlé avec de l'huile & des œufs. On a ſoin de les peigner ou

broſſer tous les matins, & en un mot on apporte toute l'attention imaginable pour les conſerver.

Etant dans le Vaiſſeau, ils ont les yeux couverts, & ſont poſés dans des chaſſis immobiles ſur des lattes minces de bois couvertes de gazon, & par deſſus de gros draps pour être aſſis mollement & en même-temps fraichement, ſans quoi leurs jambes s'échauffent & deviennent ſujettes à une eſpece de goutte. Le vuide compris entre les chaſſis & les lattes, eſt garni de cordes tenduës à travers & proches les unes des autres, afin que le Vaiſſeau étant agité par la Mer les Faucons trouvent où s'appuyer, & que leur chute ſoit legere s'ils ſe laiſſent tomber. J'ai appris toutes ces circonſtances d'un Négociant, qui avoit fait la route d'Iſlande à Coppenhague dans le Vaiſſeau qui menoit les Faucons du Roi.

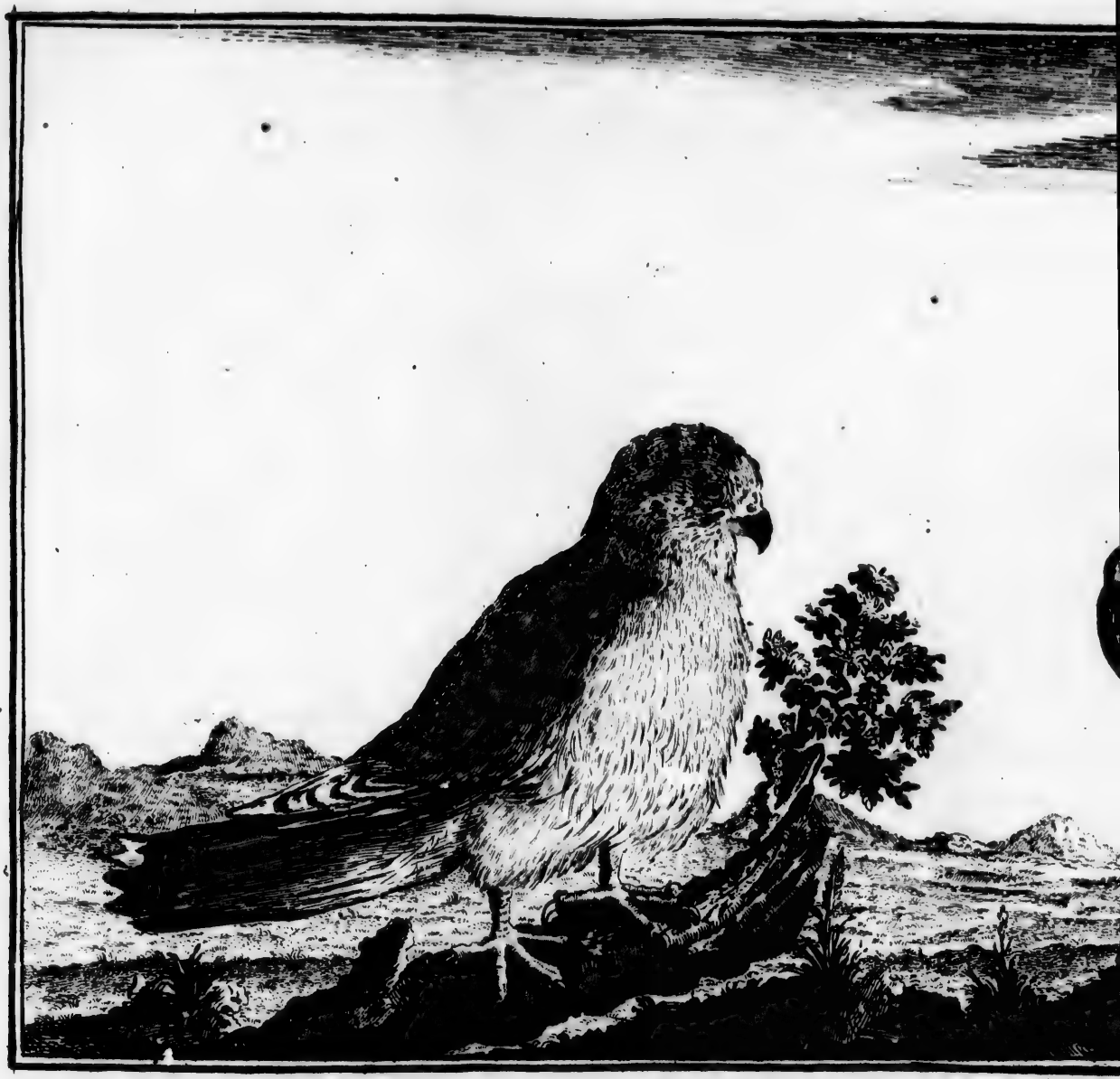
Hiboux. Il y a pluſieurs eſpeces d'*Hiboux* en Iſlande, tels que les *Chats-huants*, les *Hiboux à cornes*, les *Hiboux de Rochers* &c. Il y a plus de quarante

urelle
s, & en un mot
tention imagi-
ver.
eau, ils ont les
ont posés dans
es sur des lattes
ertes de gazon,
draps pour être
n même-temps
uoi leurs jam-
viennent sujet-
utte. Le vuide
lis & les lattes,
tenduës à tra-
nes des autres,
tant agité par
trouvent où
eur chute soit
t tomber. J'ai
onstances d'un
fait la route
nagué dans le
es Faucons du

eces d'*Hiboux*
s *Chats-huants*,
es *Hiboux de*
s de quarante

nc d'Islande.

J. Flipart Sc.



Epervier d'Islande

Hibou blanc d'Islande.

J. Flipart Sc.

ans qu'on m'a
blanc, qui avo
des yeux. J'en
que je repréſe
mal s'étoit ré
l'Iſlande dans
du Groenland
quipage l'avoi
mettoit ſur un
choit un Pigeo
champ d'enhau
avoir arraché
lui mangeoit
vers le dos, e
& en dernier l
n'y touchoit
bien plumée.

J'ai déjà par
lande & des ra
ſont dans cette
dans pluſieurs
aux environs d
lement dans ce
habitées, que
trouve qu'une
Corbeaux qui
tout le diſtrict
force. Ils attaq

ans qu'on m'apporta un Hibou tout blanc, qui avoit l'*Iris* jaune autour des yeux. J'en tirai alors le dessein que je représente ici gravé. Cet Animal s'étoit réfugié à la hauteur de l'Islande dans un Vaisseau qui alloit du Groenland à Hambourg, & l'équipage l'avoit pris. Lorsqu'on le mettoit sur une table, & qu'on lâchoit un Pigeon, il se jettoit sur le champ d'enhaut sur lui, & après lui avoir arraché quelques plumes il lui mangeoit d'abord le cœur à travers le dos, ensuite les entrailles, & en dernier lieu la chair ; mais il n'y touchoit qu'après l'avoir assez bien plumée. *Planche I. Figure 2.*

J'ai déjà parlé des *Corbeaux* d'Islande & des ravages terribles qu'ils font dans cette Isle. On a remarqué dans plusieurs petites Isles situées aux environs de l'Islande, principalement dans celles qui ne sont pas habitées, que sur chacune il ne se trouve qu'une seule couple de vieux Corbeaux qui s'étant emparés de tout le district s'y maintiennent de force. Ils attaquent les autres Cor- Corbeaux.

beaux qui veulent s'y établir & ne les quittent qu'après les avoir chaſſé de leurs Etats.*

Oiſeaux aquatiques.

Les *Oiſeaux de Rivage* & autres *Aquatiques* ſe trouvent ici en très grande quantité & varieté, & il n'y a perſonne des habitans qui les connoiſſe tous & ſçache les nommer. On voit dans des endroits écartés, ou dans des Iſles inhabitées, des

* V. la *Norrigia illuſtrata de Wolff*, pag. 225. Le D. *Martin* rapporte la même choſe dans ſa *Deſcription des Iſles Occidentales d'Ecoſſe*, pag. 47. 60. & 66. en parlant de trois petites Iſles, dans chacune deſquelles il n'y a qu'une ſeule paire de Corbeaux qui chaſſent avec beaucoup d'impétuoſité & de bruit tous les Oiſeaux de proye qui viennent pour s'y établir, & qui en font ſortir de même leurs petits, auſſitôt qu'ils peuvent ſe ſervir de leurs ailes. Il atteſte la même choſe de deux paires d'Aigles dans deux Iſles différentes. V. *pag.* 26. & 299.

rochers qui paroiſſent tout blancs de leur fiente. Des troupes immenſes couvrent, pour ainſi dire, la Mer juſqu'à 12 ou 18 lieuës de l'Iſle, & c'eſt même par ces oiſeaux qu'on commence à s'appercevoir qu'on les approche. Il n'y a que très-peu de ces oiſeaux qui reſtent pour hyverner dans ces Pays; la plus grande partie qui y arrive dans le printemps s'en va vers l'hyver en reprenant vraiſemblablement le chemin des Climats plus chauds. Il n'eſt pas difficile de deviner pourquoi ces Oiſeaux chériſſent tant le ſéjour de l'Iſlande, ſoit qu'on conſidére la nourriture abondante que chaque eſpece trouve ici ſelon ſon goût & ſes beſoins par la quantité infinie de Poiſſons, de Crabes, d'Inſectes &c. que la Providence leur fournit dans ces mers, ſoit qu'on regarde la ſituation de l'Iſle & de ſes rochers immenſes & inacceſſibles aux hommes & aux renards, où ils peuvent bâtir leurs nids & faire leurs petits en toute ſureté. Il y en

a qui nagent continuellement ſur l'eau, & qui cherchent leur nourriture en plongeant. D'autres ſe tiennent ſuſpendus en l'air & guettent d'enhaut ſi par hazard quelque Poiſſon remonte vers la ſurface de la mer, que leurs yeux qui percent à travers l'eau apperçoivent ſur le champ. Ils ſe plongent avec une rapidité qui égale l'éclair, & il eſt rare qu'ils manquent leur proye. On trouve la Deſcription & les Figures de pluſieurs de ces Oiſeaux Aquatiques dans le *Voyage de Spitzberg & de Groenland de M. Martens.* Les Voyageurs de ces Pays que j'ai conſulté à ce ſujet n'y avoient pas fait beaucoup d'attention & ne pouvoient m'inſtruire ſur bien des queſtions que je leur faiſois.

On m'a rapporté entr'autres, qu'une grande *Mouette de mer* ſçavoit adroitement tirer de l'eau un certain Poiſſon excellent, connu dans ces Pays ſous le nom de *Runmagen* & ayant à peu près la figure d'un Corban, que cet Oiſeau ayant pris ſon Poiſſon l'apportoit à terre, n'en

n'en mangeoit que le foye & laiſſoit le reſte. On ajoute que les Payſans ne manquent pas de profiter de ces captures, & qu'ils inſtruiſent même leurs enfans à courir promptement ſur la Mouëtte, auſſitôt qu'elle arrive à terre, pour lui enlever ſa proye.

Oiſeaux aquatiques mangeables.

Parmi les Oiſeaux aquatiques mangeables, dont il y a quelques uns d'un goût exquis, on compte principalement les *Cygnes*, les *Oyes*, les *Canards*, les *Plongeons*, &c. qui ne manquent jamais d'arriver ici dans le Printemps.

Oyes.

Il y a parmi les *Oyes*, une eſpece un peu plus groſſe qu'un gros Canard, connuë ſous le nom de *Margées*, qui y vient en ſi grande quantité, que leurs troupes ſont par milliers. Une autre eſpece appellée *Helſinger*, vient s'établir à l'Eſt de l'Iſle. Ces Oiſeaux ſont ſi fatigués en arrivant, vraiſemblablement par la grande route, qu'ils viennent de faire en traverſant la Mer, qu'on en peut tuer des milliers à coups de bâtons.

Canards. Il y a pluſieurs ſortes de *Canards*, la plûpart ſont des eſpeces de *Rouges*. Quelques uns ſont très-bons à manger, les autres, & particulierement ceux qui reſſemblent aux Cercelles &c. répugnent par leur goût rance & huileux. Cependant les Iſlandois n'en ſont pas dégoutés, & quand la faim les preſſe, ils les mettent dans leurs marmites tels qu'ils peuvent les attraper, & les ayant préparé à leur façon, ils les avalent ſans marquer la moindre répugnance. L'eſpece la plus utile eſt le *Canard à Duvet*, appellé en Iſlandois *Aederfugl*, autrement *Aedder*, en Allemand *Eyder-Ente*, & mentionné dans *Wormius* ſous le nom de *Anas plumis molliſſimis*. Il eſt de la groſſeur d'une Oye ordinaire, & l'on en trouve la deſcription dans le *Muſeum Danicum de Wormius*, *pag.* 302. Son eſtomac eſt garni de ce duvet tendre & précieux, qui eſt connu dans le Nord ſous le nom d'*Eiderdunen* ou *Edderdunen*, d'où vient notre mot corrompu d'*Egledun*. Le meilleur eſt celui qu'on appelle *Du-*

vet vif, comme ayant le plus d'élaſticité, & étant le plus durable. On entend par ce dernier les plumes que l'Oiſeau s'arrache lui-même dans le temps qu'il couve ſes œufs, & dont il garnit le dedans de ſon nid, pour conſerver la chaleur des œufs & des petits quand ils en ſortent. Les Iſlandois qui demeurent dans le voiſinage des bancs de ſable & des petites Iſles où cette eſpece eſt abondante, ne manquent pas de rechercher beaucoup ces nids auſſi-tôt que les petits en ſont ſortis, & d'en ôter avec beaucoup de précaution ce précieux duvet, qu'ils ont ſoin de ſécher ſur des clayes, & de nettoyer de quantité de mouſſe & de paille dont il ſe trouve ordinairement rempli. On fait au contraire peu de cas des plumes qu'on arrache de ces Canards dans d'autres temps, & moins encore quand ils ſont morts, parce qu'elles ſont graſſes & ſujettes à ſe pourrir promptement. Le bon duvet qu'on amaſſe en Iſlande, ne reſte guéres dans le Pays. Le gros prix, que les Mar-

chands Danois y mettent, fait qu'on leur fournit preſque tout ce qu'on en amaſſe dans l'Iſle, & il ſe trafique fort avantageuſement en Danemarc, & delà plus loin. V. à ce ſujet, la *Feroa reſerata de Lucas Debes*, pag. *127*. On m'a rapporté une circonſtance ſinguliere de cet Oiſeau à duvet, qui eſt que non ſeulement il eſt très fécond en œufs qui ſont oblongs & d'un verd foncé, mais qu'on peut même le rendre plus fécond qu'il n'eſt naturellement, en fichant un bâton d'environ un pied de haut dans ſon nid, & que par ce moyen l'Oiſeau ne ceſſe de pondre, juſqu'à ce que ſes œufs ayent couvert la pointe du bâton, & qu'il puiſſe s'aſſeoir deſſus pour les couver. On ajoute que pluſieurs habitans de l'Iſle pratiquent cette invention, pour avoir nne plus grande quantité de ces œufs, qui à ce qu'on prétend, ſont d'un goût admirable; mais cette ponte ſurabondante affoiblit l'Oiſeau au point d'en mourir.

Plongeons. Les *Plongeons* ſont de différentes

eſpeces ici. Il y en a de mangeables & d'autres qui ne le ſont point.

L'Oiſeau appellé *Lumme* (*Liomen, Colymbi ſpecies*) eſt beau & de la groſſeur d'une Oye, ayant le bec étroit & noir & de petites ailes, & comme il augmente en graiſſe & peſanteur, il vole avec peine & lentement, & ſes pattes qui ſont fort reculées ne lui permettent pas de marcher ni vîte ni longtemps. Les Iſlandois prétendent que perſonne n'a jamais trouvé ſon nid, & qu'il couve ſes œufs ſous les ailes. Mais cette tradition vient de ce qu'il ne le conſtruit pas ſur le bord de la mer ni ſur des rochers comme la plûpart des autres Oiſeaux Aquatiques. Il choiſit pour la ſureté de ſes œufs & de ſes petits des endroits écartés & déſerts, où il bâtit ſon nid ſur l'eau douce ou tout proche ſur le rivage, afin de pouvoir boire reſtant aſſis ſur les œufs, ne ſortir que pour ſes beſoins, & rentrer dans ſon nid ſans beaucoup ſe fatiguer. Je tiens ceci de quelqu'un qui a trouvé le moyen d'être pluſieurs fois témoin

Lumme.

oculaire des occupations de cet Oiſeau. *

Vautours. Le *Vautour* (en Iſlandois *Geir-fugl*) ** qui eſt le *Merganſer d'Al-drovande*, ſe montre rarement, & on n'en voit guéres qu'au pied des rochers ſitués au Sud de l'Iſle,

* On trouve des relations particulieres de cet Oiſeau, dans le *Muſeum Danicum de Wormius*. pag. 304. & dans l'*Ornitholog. de Willoughb.* pag. 359. Il y a un autre Oiſeau, qui reſſemble beaucoup par ſa groſſeur & par ſes cris au Vautour, & que les Iſlandois appellent *Huubryre*, & les Farroeëns *Imbrim*, qui eſt le *Mergus maximus Ferrenſis* de *Wormius*, dans ſon *Muſeum*. pag. 303. & qui eſt connu dans les Orcades ſous le nom d'*Embergooſe*. V. le *Prodromus Scotiæ illuſtratæ de Sibbald*. P. II. Liv. 3. Ch. 6. On trouve des relations ſingulieres de cet Oiſean, dans la *Ferroa* de *Lucas Jacobſon Debes*. pag. 128.

** V. *Worm*. pag. 300. *Willoughb.* pag. 253.

qui portent de lui le nom de *Geir-fugl-Skeer.* Les Iſlandois qui ſont très ſuperſtitieux croyent fermement, que toutes les fois que cet oiſeau paroit, ils doivent s'attendre à quelqu'événement important & ſingulier. En effet on m'a aſſuré que depuis pluſieurs années on n'avoit apperçu aucun de ces Oiſeaux, & qu'on en vit une grande quantité dans l'année qui précéda la mort de Frederic IV. Roi de Dannemarc.

Nids des Oiſeaux aquatiques.

On ne ſçauroit aſſez admirer la précaution avec laquelle les Oiſeaux Aquatiques placent leurs nids ſoit ſur les rochers inacceſſibles ou dans d'autres endroits avantageux, où ils ſçavent ſi bien les cacher, qu'il eſt ſouvent impoſſible de les découvrir, ou du moins d'en approcher ſans riſquer la vie. * Ce qui paroît encore plus étonnant c'eſt cette ſagacité incomparable avec laquelle

* V. des relations curieuſes à ce ſujet, dans la *Topographia Norvegiæ* du D. *Steinkuhl.* pag. 117.

après avoir cherché ſouvent de fort loin leur nourriture, ils ſçavent non ſeulement retrouver l'endroit où ils ont fait leur nid, mais chacun reconnoît le ſien ſans ſe tromper jamais, au milieu de cette multitude qui ſont parfaitement ſemblables. *

Leurs œufs.

Les œufs de ces Oiſeaux ſont d'un jaune verdâtre & tachetés de noir & de brun, comme le ſont ordinairement ceux des Oiſeaux ſauvages qui habitent les eaux douces, ce qui par ſa ſingularité peut mériter l'attention des Naturaliſtes. Ils ont la coquille beaucoup plus épaiſſe que n'eſt celle des œufs des Oiſeaux terreſtres, vraiſemblablement tant à cauſe de la rigueur du Climat & du voiſinage de la Mer, que pour mieux conſerver la chaleur pendant qu'ils ſont couverts, dans l'intervalle qu'ils

* On trouve à ce ſujet des remarques tout-à-fait ſurprenantes dans l'*Origine de la Pêche du Groenland de Zordrager*. P. II. ch. 14. p. 153. &c.

reſtent

reſtent découvert, la femelle étant obligée d'aller chercher ſa nourriture au loin. * La plûpart de ces œufs ſont d'un très bon goût, & ſupléent au défaut des œufs de la volaille domeſtique, dont il n'y en a guéres dans l'Iſle: auſſi les Danois, qui ſont dans leur cuiſine beaucoup plus d'uſage des œufs que les Iſlandois, ne manquent pas de profiter de ceux des Oiſeaux aquatiques, pendant le ſéjour qu'ils ſont ſouvent obligés de faire ici pour leur commerce.

* Le Comte *de Marſigli* obſerve à l'égard des œufs des Oiſeaux Aquatiques, qu'ils renferment beaucoup plus de blanc que ceux des Oiſeaux terreſtres, parce qu'il faut beaucoup plus de temps au fétus pour parvenir à ſa maturité à cauſe de l'humidité & du froid, dont il eſt continuellement environné, & que par conſequent il a beſoin d'une grande quantité de blanc qui eſt ſa nourriture dans l'œuf. Voyez ſon *Danubius Pannonico-Myſicus*, Part. V. p. 124.

Quantité de Poiſſons de Mer.

Je paſſe maintenant à la partie principale & la plus intéreſſante de ma Relation, où je dois parler de cette abondance inépuiſable de grands & petits *Poiſſons de Mer* d'une infinité d'eſpeces, dont cette Iſle jouit préférablement à tous les endroits du monde, & qui ſe trouvent ici dans leur plus parfaite vigueur & bonté primitive. Pour cet effet j'établirai deux vérités qui ſont inconteſtables & confirmées par l'expérience, dont l'une eſt, que le Poiſſon eſt meilleur, plus gras & plus durable dans les plages qui tirent vers le Nord, & l'autre, que le Poiſſon eſt plus parfait dans l'hyver & par le plus grand froid. C'eſt pourquoi les habitans & Négociants de Bergen & de Drontheim ne prennent point de Poiſſons chez eux: ils aiment mieux acheter ce qui eſt néceſſaire pour leur conſommation des Pêcheurs qui habitent l'extrêmité de la Norwege, & qui vont les chercher auſſi haut vers le Nord, qu'ils peuvent pénétrer avec leurs barques. Ces Pêcheurs ſe met-

tent en Mer d'abord après Noël, * & les Iſlandois commencent toujours leur pêche vers la Chandeleur. Les abîmes impraticables, qui ſont ſous le Pôle, ſont la véritable ſource des Poiſſons de Mer; ils y trouvent la nourriture qui leur convient le plus, ils y parviennent au point de leur parfaite grandeur, & plus ils s'en éloignent, l'eau n'étant plus profonde, plus ils maigriſſent, s'affoibliſſent & ſe fatiguent par les voyages longs & continuels, où ils manquent de tout ſur les bancs & bas-fonds des Mers entrecoupés de terre. Mais c'eſt en cela préciſément, qu'on découvre des traces frapantes de la ſageſſe & de la bonté du Créateur: car comme d'un côté il

* V. la *Deſcription de Norwege*, écrite originairement en Danois par *Pierre Clauſoïi*, imprimée à Coppenhague en 1632, & traduite enſuite en Allemand ſous le titre de *Topographie de Norwege* par *Chrétien Steinkuhl.* pag. 43.

ſeroit impoſſible aux hommes d'inquiéter ou prendre ces Poiſſons dans les gouffres inacceſſibles du Pole, qui le deviennent encore davantage par des glaces d'une épaiſſeur & étenduë immenſe qui ne ſe fondent jamais; ainſi d'un autre côté la Providence a ſi bien ordonné les choſes, que la multiplication ſurabondante de ces animaux les force à ſortir d'eux-mêmes de leur lieu natal, & à venir au-devant des hommes dans des endroits moins profonds & propres pour la pêche, où ne trouvant plus cette abondance de nourriture, ils ſont obligés par la faim de mordre à l'hameçon, & de nourrir à leur tour tant de peuples qui environnent la Mer du Nord, & qui profitant de l'affluence prodigieuſe de ces animaux, les vendent aux autres Européens, & ſe procurent un commerce très avantageux, qui ſupplée abondamment au défaut des autres marchandiſes que la Nature refuſe à leurs climats.

Ce ſont principalement les habitans de l'Iſlande qui par la ſituation

heureuſe de leur Iſle reçoivent avec tous les vents dans leurs Golfes & Bayes des quantités immenſes de toute ſorte d'excellens Poiſſons qui viennent immédiatement du Nord. Je me contenterai de nommer ici les principaux & les plus utiles, en laiſſant à d'autres plus habiles & moins occupés que moi le ſoin d'inſtruire les Curieux ſur les noms, les proprietés & les uſages d'une infinité d'autres eſpeces, qui ne ſont pas parvenuës à ma connoiſſance.

Leurs différentes eſpeces.

Je commence par les petites eſpeces, telles que ſont le *Harang*, le *Cabliau*, la *grande Moruë*, le *Merlan*, le *Dorſch*, le *Schellvis* ou *Egleſin*, le *Turbot*, le *Flaitan*, & les *Soles*.

Le Harang.

Le *Harang*, ou *Poiſſon Couronné*, comme l'appellent nos Pêcheurs, mérite ſans contredit le pas ſur tous les autres, par rapport à ſa grande utilité, qui eſt devenuë en quelque façon univerſelle dans toutes les Parties habitées du Monde.

Ce Poiſſon eſt ſi généralement connu, qu'il ſuffit de le nommer,

ſans en donner la deſcription, pour le diſtinguer de tous les autres.* Il s'en faut cependant beaucoup que nous connoiſſions toutes les eſpeces de ce Poiſſon, qui juſqu'à préſent n'ont point été ſuffiſamment examinées pour être réduites dans leurs claſſes. Quant à l'Iſlande, je ſçai qu'on trouve dans ſes golfes, les plus gras harangs & les meilleurs en ſi grande abondance, qu'il ſeroit aiſé aux habitans de cette Iſle d'établir en peu de temps un commerce des plus avantageux, s'ils étoient plus nombreux & plus habiles pour de pareilles entrepriſes; mais il m'a été impoſſible de m'éclaircir par mes Voyageurs ſur les différentes eſpeces de ces Poiſſons, attendu que juſqu'à préſent je n'ai trouvé perſonne qui y ait fait attention. Tout ce que j'ai pu appren-

* Ceux qui voudront en lire une Deſcription exacte, conſulteront l'*Ichthyologie de Schoeneveld*, pag. 37. l'*Ichthyologie de Willoughb*, p. 219. & d'autres.

dre, c'eſt qu'on y obſerve ſouvent une eſpece de Harangs de près de deux pieds de longs ſur trois bons doigts de large. C'eſt peut-être l'eſpece connuë parmi les Pêcheurs, ſous le nom de *Rois des Harangs*, qu'on regarde communément comme les conducteurs de leurs troupes. *

---

* Voici ce qu'en rapporte *Martin* dans ſa *Deſcription des Iſles Occidentales d'Ecoſſe*, pag. 143. » Des Pê» cheurs & d'autres perſonnes, dit-il, » m'ont conté qu'il y avoit un harang » de la double groſſeur des autres, » qu'il conduiſoit tous les Poiſſons de » ſon eſpece qui ſe trouvoient avec » lui dans un Golphe, & que partout » où il alloit il étoit ſuivi de toute » la troupe. Les Pêcheurs donnent à » ce Conducteur le nom de *Roi des* » *Harangs*, & ſi par hazard ils le » prennent vivant, ils ont grand ſoin » de le rejetter auſſitôt dans la mer, » perſuadés que ce ſeroit comme une » eſpece de *crime de Léze-Majeſté*

Ses eſpeces différentes.

Quant aux eſpeces ordinaires, & plus ou moins recherchées dans le commerce, nous en dirons quelque choſe dans la ſuite de cette Relation. *

» que de mettre la main ſur un Poiſ-» ſon ſi reſpectable. »

* De cette eſpece ſont les *Sardines* de la Mer du Nord. (*Chalcides* dans *Bellonius de Aquatilibus*, pag. 170.) que les Anglois appellent *Pilchards*. (V. *Ray Synopſis Piſcium*, pag. 104. & les François *Celerins*, & qui reſſemblent beaucoup aux *Sardines*, ou comme l'on dit à Veniſe, *Sardelles* de la Méditerranée. On compte auſſi parmi ces eſpeces le *Sprott* ou *Spratt* d'Angleterre, qui ne ſont proprement que les petits des Harangs ou des Sardines. (V. *Ray à l'endr. cité*, pag. 105.) & qui étant enfumés ſont très agréables à manger. De cette eſpece ſont encore les petits Poiſſons connus ſous le nom de *Stroemlinge* dans le Golfe de Bothnie dont je parle plus bas. V. d'autres diſtinctions des Ha-

Les Pêcheurs prétendent communément, que les Harangs ne vivent que du limon de l'eau. Mais ce ſentiment ſe trouve pleinement réfuté par les dents dont leurs becs ſont armés, & qui leur ſeroient fort inutiles s'ils n'avaloient que de l'eau. Nous devons au contraire être perſuadés que ces inſtrumens leur ont été donnés pour attraper & ſerrer dans leur bec des Poiſſons & d'autres choſes ſolides dont ils ſe nourriſſent, & que les Curieux ont obſervé dans leur eſtomac. C'eſt ainſi que *Neukrantz* a ſouvent trouvé dans l'eſtomac d'un Harang plus de 60 petits Crabes à moitié digerés *, & *Leuwenhoek* ayant fait l'anatomie des Harangs dans le temps de la fraie des Poiſſons a vu quantité d'œufs dans leurs inteſtins. **

Sa nourriture.

---

rangs par rapport au Commerce dans l'*Ichthyologie de Schoeneveld*, pag. 39.

* Dans ſon *Traité des Harangs*, pag. 38.

** Dans ſa 97e *Lettre*.

D'où il vient. Ce n'eſt pas s'amuſer à des ſpéculations inutiles, que de rechercher d'où viennent originairement ces troupes innombrables de harangs, que les Pêcheurs de tant de Nations prennent tous les ans, & la route que ces Poiſſons tiennent dans la Mer. Tout le monde ſçait qu'ils deſcendent du Nord, dont ils parcourent les côtes en ſe diviſant en pluſieurs troupes; c'eſt tout ce que l'on en ſçait, & c'eſt avoir une idée très défectueuſe de leur marche. Juſqu'à préſent on n'eſt allé au-devant d'eux que juſqu'aux Iſles de Shetland, ou comme nous diſons communément, de Hitland, du côté de Fayrhill & de Bockeneſs, où les Hollandois arrivent tous les ans vers la S. Jean avec leurs Buſes ou barques. Ils y tendent des filets entre deux Buſes, qu'ils oppoſent directement à la troupe innombrable de ces Poiſſons, qui y paſſent alors en venant du Nord, & en prennent par ce moyen des quantités prodigieuſes à la fois, qu'ils préparent ſur le champ à leur façon, & les ramenent chez eux, d'où ils

le diſtribuent dans tous les pays de l'Europe. *

---

* Il ne ſera pas hors de propos de donner à cette occaſion une relation préciſe de la Pêche des Harangs telle qu'elle eſt pratiquée par les Hollandois. Les Buſes aſſemblées aux environs de Hitland mettent en mer en pouſſant au Nord-Nord-Oueſt, & elles jettent le premier filet près de Fayrhil la nuit du lendemain de la S. Jean, 25 Juin, d'abord après minuit. La Pêche ne ſe fait jamais pendant le jour, tant pour mieux reconnoître le fil du banc des Harangs, qu'on diſtingue clairement par le brillant de leurs yeux & de leurs écailles, & regler là-deſſus la direction des filets, que parce que le Poiſſon eſt attiré par la clarté des lanternes qui le fait venir droit aux Buſes & l'empêche en l'éblouiſſant de diſcerner les filets. Nous ſçavons que les Pêcheurs des Sardines ſe ſervent fort utilement de ces mêmes avantages ſur les Côtes de Dalmatie. V. le *Voyage d'Italie de*

Relation de la Pêche des Harangs.

Je me ſuis attaché à pouſſer mes recherches plus loin, en remon-

Spon, pag. 84. Les filets qui ſervent à la Pêche des Harangs ſont fort longs, & il faut qu'ils ſoient faits ſelon l'Ordonnance pour le moins de bon chanvre avec des mailles bien ſerrées, afin que le Poiſſon en y approchant s'accroche ſur le champ par les ouies. Ceux qu'on fait aujourd'hui ſont preſque tous tricottés d'une eſpece de groſſe ſoye de Perſe, parce qu'on a trouvé que ces filets durent pour le moins trois ans. Auſſitôt qu'ils ſont faits, on les teint en brun avec la fumée de copeaux de chêne, pour les rendre moins viſibles dans l'eau, comme je l'ai vu faire moi-même à Amſterdam. Il n'eſt pas permis de jetter les filets en mer avant le 25 Juin, parce que le Poiſſon n'eſt pas encore arrivé à ſa perfection, & qu'on ne ſçauroit le tranſporter loin ſans qu'il ſe gâte. C'eſt en vertu d'une Ordonnance expreſſe & des Placards publiés par les Etats que les Maîtres des Buſes,

tant vers le Nord, & j'ai découvert ces mêmes troupes non seu-

---

les Pilotes & les Matelots prêtent serment avant leur départ de Hollande de ne pas précipiter la Pêche, & qu'ils le renouvellent à leur retour pour attester, que ni leur Vaisseau ni aucun autre de leur connoissance n'a fait infraction à cette loi. On expédie en consequence de ces sermens des Certificats à chaque Vaisseau destiné au transport des nouveaux Harangs pour empêcher la fraude & pour conserver le crédit de ce Commerce lucratif. Cet article est si important, que dans la convention, faite en 1606 entre les Hollandois & la Ville de Hambourg, il a été stipulé exprès de part & d'autre de veiller avec grand soin sur l'exécution de ces Ordonnances.

On pêche depuis S. Jacques jusqu'à l'élévation de la Sainte Croix sur les Côtes d'Ecosse aux environs de Bockeness & de Sereniat, & de là jusqu'à la Ste Catherine près de Jarmuyden;

lement aux environs de l'Iſlande, mais encore plus haut, & même

L'Ordonnance permet de continuer ſi l'on veut la Pêche juſqu'à la fin de Decembre.

Dans les trois premieres ſemaines, c'eſt-à-dire depuis le 25 Juin juſqu'au 15 Juillet, on met tout le Harang qu'on prend pêle-mêle dans des tonneaux, qu'on délivre à meſure à certains bâtimens bons voiliers, qu'on appelle *Chaſſeurs*, & qui les tranſportent promptement en Hollande, où le premier Harang qui arrive porte même le nom de *Harang de Chaſſeur*. Quant au Poiſſon qu'on prend après le 15 Juillet, auſſitôt qu'il eſt à bord des Buſes, & qu'on lui a ôté les ouies, on a grand ſoin d'en faire trois claſſes, qu'on nomme *Harang Vierge*, *Harang Plein* & *Harang Vuide*. On ſale chaque eſpece à part & on la met chacune dans des tonneaux particuliers. Le *Harang Vierge* (en Hollandois *Voll-Haaring*) eſt celui qui eſt rempli de laite ou d'œufs, c'eſt-à-

ſous le Pole. Mes recherches ont été fondées ſur pluſieurs relations

dire, qui eſt dans ſon état de perfection. Le *Harang Vuide* (en Hollandois *Schooten-Haaring*, ou *Ylen-Haaring* ou *Holl-Haaring*) eſt celui qui a frayé ou du moins qui eſt ſur le point de le faire. Cette derniere ſorte eſt moins eſtimée & ne ſe conſerve pas ſi bien que le Harang Plein. Les deux dernieres eſpeces de Harangs forment la charge ordinaire des Buſes qui partent à meſure qu'elles ſont remplies, ou quand la Pêche eſt finie. On ouvre en Hollande les tonnes des trois eſpeces, & avant de tranſporter le Poiſſon plus loin, on le ſale de nouveau & on le rehauſſe ſi bien que de 14 tonnes de mer on en fait 12 tonnes d'Amſterdam, qui forment ce que les Marins appellent un tonneau. On peut encore conſulter ſur la Pêche de Harangs des Hollandois les *Relaciones curioſæ* de *Happelius*, Tom. II. p. 53. &c. & le *Magazin des Commerçans* de *Marperger*, pag. 597.

Le meilleur Harang que nous con-

avérées & tout-à-fait conformes entr'elles, & outre cela ſur l'axio-

noiſſions à Hambourg, & que nous envoyons d'ici dans l'Empire, nous vient de Hollande ; mais avant de l'envoyer plus loin on le fait ouvrir ici par des Emballeurs Jurés, qui, après l'avoir ſalé & entonné de nouveau à la façon Hollandoiſe, l'eſtiment ſous ſerment & mettent ſur les nouveaux tonneaux des marques réglées par l'Ordonnance, ſur leſquelles on peut conſulter les Auteurs cités. Si le Harang de Hollande eſt ſi excellent & ſon goût infiniment plus délicieux que celui des Harangs pris & préparés par toutes les autres Nations, c'eſt que les Pêcheurs Hollandois lui coupent les ouies à meſure qu'ils le prennent, & que l'ayant préparé avec grand ſoin, ils ne manquent jamais de ſerrer tout ce qu'ils ont pris dans une nuit avant la chûte du jour. Les tonneaux dans leſquels ils empaquetent leur Harang, ſont de bois de chêne, où ils l'arrangent

me

me ſuivant, qui me paroît infaillible, que partout où les groſſes & petites eſpeces de Poiſſons ſe trouvent en abondance & fort gras, il faut néceſſairement que l'on y trouve le Harang en quantité & dans ſa plus grande délicateſſe. Et pour ne parler que des grandes eſpeces de Poiſſons, comme le *Chien Marin*, le *Marſouin*, & parmi l'eſpece des Baleines celle que les Peuples du Nord appellent *Sildhual* ou *Sildqual*, c'eſt-à-dire, *Harang-Baleine* qui eſt connuë ſous le nom de *Nordcaper*, ils ſe nourriſſent de Harangs, & lorſqu'on ouvre leur eſtomac, on le trouve toujours rempli de ces Poiſſons.

Le Nord Caper.

Je me contenterai d'ajouter ici

avec beaucoup d'ordre dans des couches de gros ſel d'Eſpagne ou de Portugal. Il s'en faut beaucoup que les autres Nations prennent tant de précaution pour préparer leur harang: auſſi eſt-il infiniment inférieur à celui de Hollande.

une circonſtance ſinguliere. Le *Nord-Caper* ſe tient principalement aux environs du coin extrême du Nord de la Norwege, qu'on appelle *Cap du Nord*, & c'eſt de cet endroit même qu'il a tiré ſon nom. Il choiſit ſans doute ce poſte préférablement à tout autre endroit de la Mer à cauſe des troupes prodigieuſes de Harangs, qui cottoyent ici la Norwege en deſcendant du Nord. La même raiſon l'amene auſſi aux environs de l'Iſlande, & je ſçai de bonne part, que quand la faim le tourmente, il a l'adreſſe de raſſembler les Harangs diſperſés dans les golfes de cette Iſle, & de les chaſſer devant lui vers la Côte. Mais ce qui m'a paru le plus ruſé dans la manœuvre de cet animal gourmand, c'eſt qu'ayant amaſſé dans un endroit ſerré autant de Harangs qu'il lui a été poſſible, il ſçait exciter, par un coup de queuë donné à propos, un tourbillon très rapide & capable d'entrainer même de petits canots de Pêcheurs, qui étourdit & comprime tellement les

de
malheureux Ha
par tonneaux
tient ouverte
aſpirant conti
l'air, ce qui
ture dans ſon
un gouffre. *

* Cette eſpe
autre, qui ſe
Harangs, étoi
les Iſlandois *S*
Maître des Ha
land. de *Gudm*
ſons dans l'*Ind*
relius : Syldra
haleces ex pro
via compellit
» *drack* eſt une
» chaſſe les Ha
» & qui les ſer
» & dans les en
rapporte de mê
des Iſles Occid
5. qu'il y a
toute eſpece
rangs aux env

malheureux Harangs, qu'ils entrent par tonneaux dans ſa gueule, qu'il tient ouverte en ce moment, en aſpirant continuellement l'eau & l'air, ce qui les conduit en droiture dans ſon eſtomac comme dans un gouffre. * Or nous apprenons

---

* Cette eſpece de Baleines ou une autre, qui ſe nourriſſoit de même de Harangs, étoit appellée autrefois par les Iſlandois *Syldrecke*, c'eſt-à dire, Maître des Harangs. V. *le Lexicon Iſland.* de *Gudman André*, & nous liſons dans l'*Ind. Scyth. Scand.* de *Verelius : Syldracki Balenæ ſpecies, quæ haleces ex profundo in ſinus & brevia compellit ;* c'eſt-à-dire : » *Syl-* » *drack* eſt une eſpece de Baleine, qui » chaſſe les Harangs du fond de la mer » & qui les ſerre de près dans les Bayes » & dans les endroits étroits ». *Martin* rapporte de même dans ſa *Deſcription des Iſles Occidentales d'Ecoſſe*, pag. 5. qu'il y a quantité de Baleines de toute eſpece dans les Bayes de Harangs aux environs de ces Iſles ; &, à

par le témoignage unanime de nos Pêcheurs de Groenland, que ces gros

---

ce qu'il me paroît, ces Baleines ne peuvent être que des Nordcapers, des Eſpaulars & des Marſouins, à cauſe des bas-fonds & bancs de ſable qui environnent ces endroits. Les *Tranſactions Philoſophiques*, n. 387. art. 2. en parlant des eſpeces de Baleines qui ſe trouvent ſur les Côtes de la nouvelle Angleterre, en déſignent une qu'on appelle *Fin-Back Whale* à cauſe de la grande nageoire tendineuſe ou charnuë de 2 $\frac{1}{2}$ à quatre pieds de haut qu'elle porte ſur ſon dos. Nos Pêcheurs de Groenland de même que ceux de Hollande diſtinguent auſſi cette Baleine par le nom de *Finn-Fiſch*, c'eſt-à-dire Poiſſon à nageoire. (*Finn* veut dire nageoire.) Voyez le *Voyage de Spitzberg de Martens*, Ch. II. C'eſt de ce même Poiſſon que les *Tranſactions* remarquent qu'il ſe ſert de la même ruſe que le *Nordcaper*, & qu'il avale par ce moyen d'un ſeul coup quelques centaines de Harangs,

poiſſons gourmands de Harangs ſe trouvent en abondance même du

---

de Maqueraux & d'autres pareils petits Poiſſons. *Kempfer* dans ſon *Hiſtoire du Japon*, Liv. I. Ch. II. nous aſſure de même que ſur ces Côtes il y a quantité de Baleines, que les Japonnois appellent *Jwaſicurn*, c'eſt-à-dire, Mangeurs de Sardines.

Je ne ſçaurois m'empêcher d'ajouter ici une petite réfléxion pour ceux qui ne ſçauroient concevoir, comment il eſt poſſible, que les Harangs & d'autres pareils petits poiſſons ſe maintiennent dans la Mer & ne ſoient pas exterminés depuis longtemps par une quantité ſi énorme de gourmands affamés, qui ne leur donnent pas un moment de relache? Mais, pour peu qu'on réfléchiſſe, on conçoit ſans peine que le ſage Créateur & Conſervateur de l'Univers a ſi bien ordonné la proportion de ces animaux, que les petites eſpeces de poiſſons ſe multiplient d'une maniere prodigieuſe, pendant que ces monſtres ne

côté de Spitzberg & auſſi haut vers le Nord que leurs barques peuvent

---

ſont qu'un ou tout au plus deux petits par an. De plus les plus grandes eſpeces de ceux-ci qui ſurpaſſent le double de la groſſeur de ces gourmands de Mer, ſont réduites à une autre ſorte de nourriture. C'eſt ainſi, par exemple, qu'il eſt défendu à la plus groſſe eſpece de Baleines de Spitsberg d'avaler des poiſſons, tant à cauſe de quantité d'*Appendices*, qu'on appelle *Baarten* ou Barbes, dont ſa gueule eſt embaraſſée, que parce que ſon gozier eſt extrêmement étroit; & elle eſt réduite, à une ſorte de petits crabes & à un certain inſecte aquatique, dont elle fait ſes délices & qui la nourriſſent abondamment. L'eſpece appellée *Tang-Hual* ne vit que du *Tang*, en Anglois, *Tangle*, qui eſt une herbe marine connuë ſous le nom latin de *Fucus Marinus*. Quantité d'autres gros poiſſons vivent de choſes indifférentes & ne chaſſent pas les petits.

monter, & ce même fait eſt confirmé par la Relation de *Martens* dans ſon *Voyage.* Il faut donc qu'il y ait des quantités prodigieuſes de Harangs du côté du Pole du Nord; & c'eſt ce que j'avois entrepris de prouver ici. Quant aux petits poiſſons gourmands de Harangs, je compte principalement parmi ce genre le *Cabeliau* & toutes ſes eſpeces, la grande Morue, le *Schelvis &c.* & je ſçais que nos Pêcheurs de Hilgeland ont appris par l'expérience que le Harang eſt l'amorce la plus ſure & à laquelle ces Poiſſons mordent avidement. Nos Pêcheurs de

---

Nous obſervons cette même œconomie parmi les animaux terreſtres carnaſſiers qui ſe multiplient infiniment moins que les autres, & les plus énormes d'entr'eux, comme l'Elephan & le Rhinoceros, qui ſemblent par leur figure avoir été faits pour dépeupler des forêts entieres, ſont réduits à ne manger qu'un peu d'herbe & quelques petites branches d'arbre.

Groenland rapportent de même ; que quand ils veulent prendre ces ſortes de Poiſſons du côté de Spitzberg & aux environs, ils ſe ſervent ſouvent au défaut d'un harang frais & naturel, d'une figure de harang faite de fer blanc, & que par ce moyen ils réuſſiſſent parfaitement à leur pêche. Je ne ſçaurois m'empêcher de rapporter ici à l'appui de mon ſentiment ce que M. *Denis* remarque à cet égard dans ſa *Deſcription de l'Amérique Septentrionale*, Tom. I. pag. 162 & 228. En donnant une deſcription très circonſtanciée de la pêche & préparation de la Moluë, qui eſt une eſpece de Cabeliau, il dit expreſſément, que la pêche eſt fort abondante dans des endroits où il y a beaucoup de Maqueraux & de Harangs, qui ſont les meilleures amorces de ce Poiſſon, & *Tom. II. pag. 191.* où il ajoute que quand on éclaircit trop la Moluë à force de la pêcher, on chaſſe en même-temps par là le Harang & d'autres pareils Poiſſons, & *pag. 195.* qu'auſſi-

tôt

tôt que le Harang, &c. change de district, la Moluë le suit immédiatement. Or, comme cette espece de Cabeliau aussi bien que d'autres se trouvent en très grande quantité au haut du Groenland, & qu'on les prend même avec la figure apparente d'un harang, nous en pourrons conclure avec certitude, que ces environs & les vastes districts de Mer plus élevés vers le Pole doivent être partout remplis de Harangs & d'autres petits poissons. Je trouve en dernier lieu ce fait confirmé par le témoignage de *Zorgdraager*, qui fait plusieurs remarques curieuses à ce sujet dans sa *Péche de Groenland*, Part, II. Ch. 7. où il dit entr'autres avoir vu lui-même quantité d'arêtes de Harangs auprès des nids d'Oiseaux aquatiques dispersés par les rochers de Groenland. *

---

* La Mer glaciale du côté d'Asie ne manque pas non plus de Harangs. Ceci est évident non seulement par le

Le Harang vient du Pole du Nord.

En faiſant attention au ſéjour continuel, que, comme je viens de le prouver, les Harangs font dans les endroits ſi proches du Pole, je crois ne pas me tromper, en regardant les abîmes les plus reculés du Nord

---

ſéjour que pluſieurs eſpeces de Baleines font ſur ces côtes, & particuliérement celle que je viens de citer de l'*Hiſtoire du Japon de Kempfer*, mais encore par la Relation du ſieur *Iſbrand*, Ambaſſadeur de Ruſſie, qui dit dans ſon *Voyage de la Chine* pag. 231. qu'on prend quantité de bon Harang & d'autre pareil Poiſſon dans le Fleuve de Salazia au-deſſus de Kamſchatka. On apperçoit de même ſouvent les Nordcapers & les Marſouins du côté du Cap de Bonne-Eſpérance, comme on peut le voir dans la *Deſcription de ce Cap* par *Kolbe*, p. 204. auſſi y trouve-t-on parmi d'autres petits Poiſſons cette eſpece de Harangs, que les Matelots Hollandois appellent *Harder*, c'eſt-à-dire Berger. V. *ce même Auteur*, pag. 196.

comme le vrai domicile de ces Poiſſons, & de quantité d'autres petites eſpeces qui ſont communément bande avec eux dans leurs routes, comme les Maquereaux, les Plies, &c. & je ſuis d'autant plus porté à le croire, qu'il eſt certain que les glaces immenſes qui ne ſe fondent jamais dans ces Mers, & qui augmentent tous les ans en épaiſſeur & étenduë, leur ſervent d'une ſure retraite pour la conſervation de leur fraye & pour l'accroiſſement des petits : car il eſt évident, que dans ces abîmes cachés ils n'ont rien à craindre des Marſouins, Cabeliaux, &c. que la difficulté de reſpirer dans ces endroits empêche d'y pénétrer ; & moins encore de cette eſpece de Baleines, qui ſont ſi funeſtes aux petits Poiſſons, & qui ayant les poûmons conformés preſque comme les animaux terreſtres, ont toujours beſoin d'un air pur & nouveau pour reſpirer ; enſorte que ces petits Poiſſons jouiſſent dans leur retraite d'un parfait repos, tant du côté des gros Poiſ-

ſons, que du côté des Pêcheurs qui ne ſçauroient en approcher. De-là ſuit naturellement, que le nombre de ces petits Poiſſons, qui, comme tout le monde ſçait, ſe multiplient prodigieuſement, n'étant diminué dans ces gouffres impénétrables, ni par les hommes, ni par les Poiſſons de proye, doit tellement accroître, qu'à la fin ils n'y trouvent plus de nourriture ſuffiſante, & que par conſequent ils ſont réduits à détacher, pour ainſi dire, de nombreuſes Colonies pour aller courir la Mer, & chercher à vivre ailleurs, & dont peut-être un petit reſte, ou du moins leur progéniture, après bien des détours dont nous parlerons inceſſamment, s'en retourne enſuite vers le Pole pour contribuer de ſa part à la conſervation de l'eſpece. Je ne doute pas, qu'en faiſant plus d'attention qu'on n'a fait juſqu'à préſent aux merveilles de la Nature, on ne pénétre avec le temps dans quantité de beaux myſtéres de l'œconomie animale juſqu'ici inconnus au genre humain; & je me croirois fort

heureux, ſi mes réfléxions pouvoient éveiller cette louable curioſité dans ceux qui ſont à portée de faire de pareilles recherches.

Qu'en attendant, il me ſoit permis d'admirer en mon particulier, & de faire ſentir autant que j'en ſuis capable à mon Lecteur, les traits de la ſageſſe & de la bonté du Créateur, qui me paroiſſent très viſibles dans la migration des Harangs ſi peu remarquée juſqu'à préſent. Il ſemble d'abord, que ce n'eſt pas par hazard que les groſſes & moyennes eſpeces de Poiſſons de Mer, dont nous venons de parler, & peut-être une infinité d'autres que nous ne connoiſſons pas, ont reçu cet inſtinct ſingulier de trouver leurs délices & leur nourriture la plus convenable dans les petits Poiſſons nés dans le Nord, & principalement dans le Harang *; & il y a lieu de croire, que

Quelle eſt ſa route.

* *Martin* dans ſa *Deſcript. des Iſles Occidentales d'Ecoſſe*, dit fort bien à ce ſujet: » *Wherever they are, all*

c'eſt préciſément de la gourmandiſe inſatiable de ces gros animaux, que le Créateur de toutes choſes s'eſt voulu ſervir, comme d'un moyen ſûr & infaillible de diſperſer ces petits Poiſſons ſi utiles au genre humain par toutes les Mers, & de les conduire auſſi bien que les grands qui les pourſuivent, ſur toutes les Côtes habitées : car auſſi-tôt que les Colonies de Harangs ſortent des glaces, elles ſont immédiatement attaquées par toutes les groſſes & moindres eſpeces de Poiſſons de proye, qui y étant amenées par la faim, les attendent à leur ſortie,

» *other fish follow them, and Whales* » *and Seals in particular. For the* » *larger fish of all kinds feed upon* » *Herring*, c'eſt-à-dire : » Par tout » où il y a du Harang, il eſt ſuivi » par d'autres Poiſſons, & particuliè- » rement par les Baleines & les Chiens » Marins : car toutes les grandes eſ- » peces de Poiſſons mangent du Ha- » rang. »

de

& qui en ferr
Colonnes épai

* Toutes le
Poiſſons ont ce
naturel qu'il n
indifférent pou
ches- La peur
ſécuteurs les ob
qu'ils peuvent
ver & ſe cach
troupe, qui n
montagne mou
liſons même da
Norwége, à l'
rins du Nord
vent ces troupe
dans leur lang
dire, *Monts d*
côté ce reſſer
coup les Pêch
qu'ils attrapen
prennent aut
peuvent teni
même choſe p
ſur la Côte d
aux crabes de

& qui en ſerrant de tous côtés ces Colonnes épaiſſes * , les chaſſent

* Toutes les petites eſpeces de Poiſſons ont cet inſtinct, qui, quelque naturel qu'il nous paroiſſe, n'eſt pas indifférent pour la réüſſite de nos pêches. La peur qu'ils ont de leurs Perſécuteurs les oblige à ſe ſerrer autant qu'ils peuvent, chacun voulant ſe ſauver & ſe cacher dans le gros de la troupe, qui reſſemble par là à une montagne mouvante dans l'eau. Nous liſons même dans la *Topographie de Norwége, à l'endr. cité*, que les Marins du Nord, qui rencontrent ſouvent ces troupes ſerrées, les appellent dans leur langue *Fiskeberge*, c'eſt-à-dire, *Monts de Poiſſons*. D'un autre côté ce reſſerrement favoriſe beaucoup les Pêcheurs, qui, pour peu qu'ils attrapent le fil du Poiſſon, en prennent autant que leurs filets en peuvent tenir. Nous obſervons la même choſe proche l'Iſle de Hilgèland ſur la Côte de Sleſwick par rapport aux crabes de toute eſpece, qui étant

continuellement devant eux d'une partie du grand Océan, ou, comme nous diſons communément, d'une Mer & d'une Côte à l'autre; pendant que ces petits Poiſſons effrayés & tâchant de ſe ſauver des pourſuites de leurs ennemis, cherchent de tous côtés un aſile propre pour frayer & mettre leurs petits en ſûreté *,

---

chaſſés d'en-bas par les Schelfiſch & autres Poiſſons, & pourſuivis d'en-haut par les Moëttes & d'autres Oiſeaux de Proye; ſe reſſerrent par troupes, & croyant ſe ſauver tombent en quantités prodigieuſes dans les filets de nos Pêcheurs.

* Voici ce que *Pline* dit à ce ſujet dans ſon *Hiſt. Nat.* Liv. IX. Sect. 35. *Nam in ſtagna & amnes tranſeundi pleriſque piſcibus evidens ratio eſt, ut tutos fœtus edant, quia non ſint ibi, qui devorent partus, fluctuſque minus ſæviant.* C'eſt-à-dire: » La raiſon pour-» quoi la plûpart des Poiſſons de mer » paſſent dans les rivieres & dans les » eaux tranquilles eſt évidente: c'eſt

& ſe jettant dans les golfes, les bas-fonds, & mêmes dans les embouchures des Fleuves, ils ſemblent s'offrir aux habitans des Côtes, pour faire les délices de leur table, & la fortune de leur Commerce, non ſeulement par eux-mêmes, mais encore par les grands Poiſſons qu'ils attirent après eux, & qui autant que la groſſeur de leurs maſſes & la profondeur de l'eau le permettent, viennent, pour ainſi dire, ſe livrer entre les mains des Pêcheurs.

Il faut remarquer à cet égard, que les Harangs, pour achever leur grande route, ſe remettent en Mer auſſitôt qu'ils ont frayé. Le même inſtinct y rappelle auſſi leurs petits dès qu'ils ont aſſez de force pour voyager, & tous ceux qui échapent aux filets des Pêcheurs continuent

---

» afin de faire leurs petits en ſureté, » parce que dans ces eaux il n'y a » point de Poiſſon qui les dévore, & » qu'elles ſont moins agitées par les » flots. »

promptement leur chemin pour remplir ailleurs le grand but de la Nature. *

Sa route annuelle.

Pour rendre ceci plus clair, nous allons ſuivre de place en place la *Route annuelle des Harangs*, autant que nous en avons des relations ſures; & nous verrons par-là, en quel temps chaque Peuple jouit de ce bienfait de la Nature, & comment elle en profite.

L'Aile Occidentale de la grande Colomne.

La *grande Colomne* ſort du Nord au commencement de l'année. Son *Aile droite* ſe détourne vers l'Occident & tombe au mois de Mars ſur l'Iſle d'Iſlande. C'eſt ici principalement, où les colomnes de Harangs ſont d'une épaiſſeur énorme. La quantité prodigieuſe de gros poiſſons qui les attendent exprès ici, & d'un autre côté les oiſeaux de rivage qui fondent ſur eux en abondance, les tiennent tellement ſerrés de tous côtés, qu'on les apperçoit de loin par la noirceur de la Mer & par l'agitation qu'ils excitent dans

* V. *Neukrantz* dans ſon Ouvrage *de Harengo*, pag. 17.

l'eau en s'élevant ſouvent juſqu'à la ſurface & en s'élançant même en l'air pour éviter le danger preſſant. Si alors on va au-devant d'eux, & qu'avec une eſpece de pelle, dont on ſe ſert pour arroſer les voiles des Vaiſſeaux, ou autre inſtrument creux on puiſe l'eau, on eſt certain d'en tirer chaque fois un bon nombre de Harangs. Au reſte nous ne ſçavons pas, ſi cet colomne avant de tomber ſur l'Iſlande n'envoye pas un fort détachement aux bancs de Terreneuve, & nous ne ſçaurions non plus dire ce que devient le reſte de celle qui défile le long de la côte Occidentale de cette Iſle. Ce qu'il y a de certain c'eſt que tous ſes Golfes, Détroits & Bayes ſont remplis de Harangs & en même temps de quantité d'autres gros & moindres poiſſons excellens à manger ou très-utiles pour le commerce, qui fixent leur domicile ſur ces côtes pour attendre les Harangs *, & parmi leſ-

* *Zordrager* dans ſa *Pêche de Groenland*, Part. II. Ch. 7. pag. 97. rap-

quels ſe diſtingue principalement le *Nordcaper*, qui ſe poſte dans cette Mer, n'oſant pas à cauſe de la groſſeur de ſa maſſe les pourſuivre ſur les bancs de ſable & les bas-fonds du Nord.

Son Aile Orientale.

L'*Aile gauche*, que nous connoiſſons le mieux, s'étend vers l'*Orient*, & après avoir détaché une Colomne, qui raſe la Côte Orientale & l'Occidentale de l'Iſlande, elle deſcend la Mer du Nord, étant continuelle-

---

porte que vers la S. Jean les Bayes & Bas-fonds du Cap de Nord ſont remplis de jeunes Poiſſons & ſurtout de Harangs, & qu'il avoit ſouvent obſervé lui-même près de Loppe & de Curoy que l'eau ſembloit être animée dans pluſieurs endroits. Il ajoute même qu'il a vu quantité de gros monceaux de pluſieurs milliers de Poiſſons s'élever au-deſſus de la ſurface de la mer, ſi bien qu'en y approchant dans une chaloupe on pouvoit en percer pluſieurs à la fois d'un ſeul coup de lance.

ment chassée par les Marsouins, les Cabeliaux, &c. Elle se divise à une certaine hauteur, & son *Aile Orientale* dirige sa course vers le Cap du Nord, en descendant delà le long de toute la côte de Norwege*, en-

Division Orientale de cette Aile.

* La Pêche n'est plus à beaucoup près si considérable du côté de la Norwége qu'elle l'étoit du temps que le gros banc du Nord vint tomber sur ces côtes, & que plusieurs milliers de Vaisseaux de Dannemarc, d'Allemagne, de Frise, de Hollande & même d'Ecosse, d'Angleterre & de France alloient tous les ans visiter les Ports de Norwége pour y chercher le Harang salé & le trafiquer plus loin. Je trouve dans la *Topographie de Norwége*, Ch. 5. pag. 29. que cette abondance singuliere a le plus diminué vers l'an 1569. Le comptoir des Villes Hanséatiques à Bergen étoit devenu extrêmement florissant par ce commerce; mais il n'en subsiste plus aujourd'hui que l'ombre sous le nom de *Confréries de Bergen* qui y vont encore pour cher-

Premiere Diviſion. ſorte cependant, qu'une diviſion de cette derniere Colomne côtoye la

cher du *Rotſchar*. Il eſt vrai que par cette occaſion on tranſporte encore par an quelques centaines de tonneaux de Harang ſalé, à Hambourg, Bréme & Lubeck; mais le débit en eſt fort difficile, & le Marchand n'y trouve plus ſon compte. Le Harang des côtes de Norwége n'eſt pas à beaucoup près ſi gras ni ſi bon que celui qu'on prend vis-à-vis ſous Hittland & du côté de l'Ecoſſe. D'ailleurs les Norwégeois ne ſçavent pas ſi bien le ſaler & l'arranger dans les tonneaux que les Hollandois, & leurs tonneaux, au lieu d'être de bois de chêne, ſont de ſapin, qui donne un mauvais goût au Poiſſon. Il eſt même défendu dans les Provinces-Unies par un Edit de 1620 de pêcher aucun Harang entre les rochers de Hittland, d'Irlande & de Norwége, ni d'en ſaler ou acheter des gens de ces Pays, ſous peine de confiſcation de la Marchandiſe & de 300 florins d'amende.

Norwége en droiture, juſqu'à ce qu'elle tombe par le Détroit du Sond dans la Mer Baltique, pendant que l'autre diviſion étant arrivée à la pointe du Nord du Jutland ſe diviſe encore en deux Colomnes, dont l'une défilant le long de la côte Orientale de Jutland * ſe réunit promptement par les Belts avec celle de la Mer Baltique **, pendant que l'autre deſ-

Seconde Diviſion.

Premiere Colomne de la ſeconde Diviſion.

* C'eſt ſurtout auprès d'Ahlbourg qu'on prend & ſale tous les ans quantité de Harangs, qu'on trafique dans pluſieurs endroits ſur les côtes de la Mer Baltique & même à Hambourg; mais le débit n'en eſt pas bien conſidérable, parce que ceux qui en ont le moyen préférent le Harang de Hollande qui eſt infiniment au-deſſus de tous les autres.

** Voici en peu de mots l'état de la Pêche & du Commerce de Harangs ſur les côtes de la Mer Baltique. Du temps que le banc des Harangs donnoit encore plus abondamment ſur la Norwége, on en prenoit & préparoit des

cendant à l'occident de ce même

quantités ſi prodigieuſes ſur les côtes de Scandinavie qu'une grande partie de l'Europe iroit delà ſes proviſions. Le banc y étoit alors ſi épais, comme s'exprime *Olaus Magnus*, dans ſon *Hiſt. Nat. Septentr.* Liv. XX. Ch. 28. *ut non ſolùm retia piſcantium lacerarentur, ſed etiam in agmine illo bipennis vel lancea militaris in medio piſcium immiſſa firmaretur*, c'eſt à-dire, » Que non ſeulement les filets » des Pêcheurs ſe déchiroient, mais » que même une lance fichée dans le » milieu des poiſſons ſe ſoûtenoit droi- » te ſans tomber. » C'eſt à cette abondance extrême de Harang que la Ville de Hambourg doit l'origine de ſa *Confrérie de Scandinavie*, qui en faiſoit en ces temps un commerce très conſidérable. Cette Confrerie ſubſiſte encore aujourd'hui ſous ce même nom. Elle a ſes Doyens & Anciens qui la dirigent, & ſes Priſeurs & Emballeurs Jurés, & c'eſt elle qui continue dans ces diſtricts le commerce de harang,

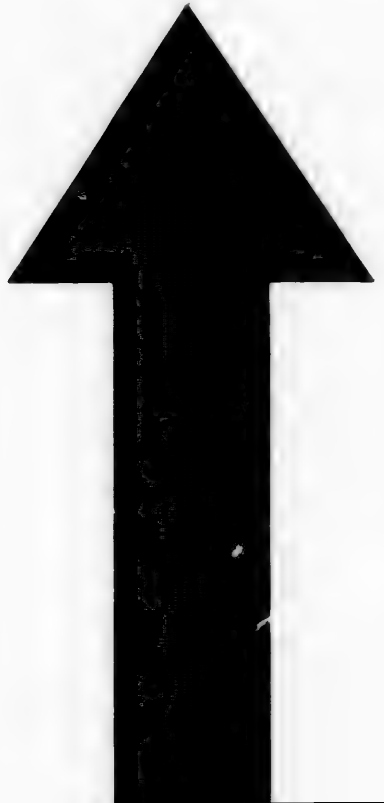
Pays

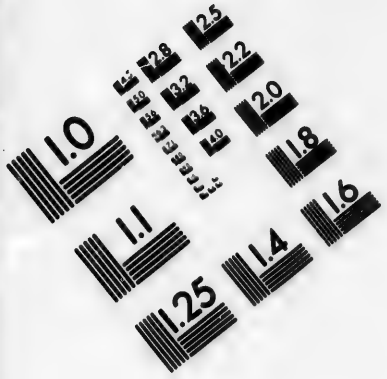
Pays & côtoyan

mais ce n'eſt pre
de Hollande, co
la marchandiſe
plus recherchée
depuis que la p
ſur les côtes de
côte de Suéde,
nit un très-mau
ception d'une e
quoiqu'étant fo
très-délicate &
ne ſe trouve qu
nique, où l'on
incroyables,
pays *Strôming*
Botnicum dans
pag. 19.) On
petit poiſſon *O*
ch. 29. Les Iſl
core aujourd'h
gieuſes qu'ils
bord de la M
enſuite entr'eux
nie Occidenta
grands tonnea

Pays & côtoyant ensuite le Sleswick, La seconde Colomne.

mais ce n'est presque plus qu'avec celui de Hollande, comme étant aujourd'hui la marchandise la plus courante & la plus recherchée en ce genre, surtout depuis que la pêche a tout à fait cessé sur les côtes de Scandinavie. Toute la côte de Suéde, de Finlande &c. fournit un très-mauvais harang, à l'exception d'une espece particuliere, qui quoiqu'étant fort petite & séche est très-délicate & d'un goût exquis. Elle ne se trouve que dans le Golfe Bothnique, où l'on en prend des quantités incroyables, & on l'appelle en ces pays *Strömming* ou *Strömling* (*Halec Botnicum* dans *Neutranz de Harengo* pag. 19.) On peut consulter sur ce petit poisson *Olaus M. à l'endroit cité* ch. 29. Les Islandois en prennent encore aujourd'hui des quantités prodigieuses qu'ils entassent vivans sur le bord de la Mer & qu'ils partagent ensuite entr'eux par tête. Dans la Bothnie Occidentale on le met dans de grands tonneaux avec beaucoup de





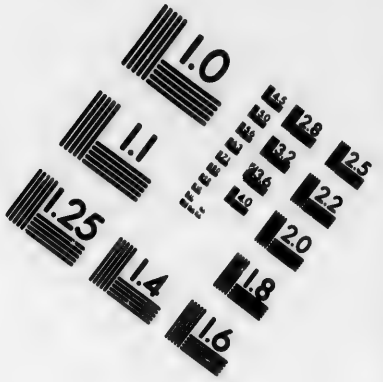
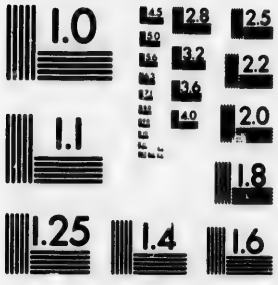
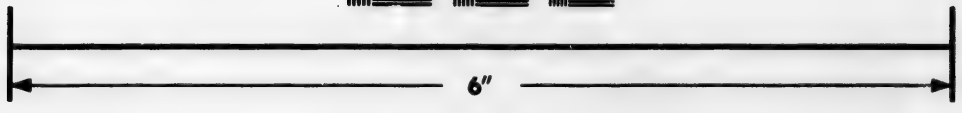


IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)





Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

1.0
1.1
1.25

ſel, & après l'avoir bien remué avec un bâton on le laiſſe dans le ſel pendant 24 heures, juſqu'à ce que tout le ſang en ſoit ſorti & que le poiſſon ſe roidiſſe. On l'ôte le lendemain & on l'empaquete bien dans de petits tonneaux de toute ſorte de grandeur, qu'on débite ſoit dans le Pays même, ou dans le voiſinage. V. *Ol. Rudbeck de Ave Selav.* pag. 38. On en choiſiſſoit autrefois les plus petits & après les avoir ſalé on les faiſoit ſécher au four pour les envoyer en préſent dans les Pays étrangers. Je me ſouviens même que du temps de ma jeuneſſe on s'en faiſoit un régal; mais aujourd'hui que le goût de nos mets eſt ſi raffiné, ces petits poiſſons ſéchés, le *Raff & Rekel*, & quantité d'autres délices antiques du Nord ſont bannies de nos tables.

Le Banc de Harangs eſt beaucoup plus abondant ſur les côtes oppoſées de la Mer Baltique, & ils y amenent avec eux quantité de poiſſons qui les pourſuivent, particuliérement les Dorſch, qui étant plus petits que les Cabeliaus & par conſequent ne crai-

gnant pas s'hazarder dans le Détroit du Sond & dans les Belts les ſuivent en grande quantité & s'engraiſſent à leurs dépens, ſurtout du côté de la Ville de Lubeck qui eſt réputée pour avoir le meilleur Dorſch de la Mer Baltique. C'eſt principalement ſur les côtes de Sleſwick & de Holſtein qu'on prend quantité de Harangs vers l'Equinoxe du Printemps (ſur quoi on peut conſulter l'*Ichthyologie de Schæneveld*, pag. 37) mais ſa bonté ſe perd ici, & d'ailleurs on n'y a pas la bonne façon de le ſaler & préparer pour le tranſport; du moins on n'approche pas à beaucoup près de la façon des Hollandois: ce qui fait qu'on le mange frais, ou que tout au plus on l'enfume pour en faire en quelque façon une marchandiſe un peu durable. On eſtime aſſez cette derniere préparation qu'on appelle *Bückling de Kiel* & le *Flick-Heering*. On en fait de même ſur les côtes de Mecklenbourg, & la maniere de les préparer eſt rapportée fort au long dans les *Annales Wratiſlavienſes* (de Breſlau)

le Holſtein *, l'Evêché de Bréme &

l'an 1720, mois d'Avril. Claſſ. IV. Art. 4. Ceux qu'on prépare en Pomeranie tiennent le troiſieme rang, & voici ce que *Neukrantz* dit à ce ſujet dans ſon *Panégyrique du Harang*. pag. 42. *Sleſuicenſes ſaporis ſunt eximii, quibus nihilo inferiores ſunt Stralaſunſes, ab his Roſtochienſes, mox Wiſmarienſes; ultimum locum Lubecenſes occupant ob fundi ſterilitatem;* c'eſt-à-dire : » ceux de Sleſwick ſont d'un » goût exquis, mais ceux de Stral» ſund ne leur cedent rien ; enſuite » viennent ceux de Roſtock, après » cela ceux de Wiſmar. Les moin» dres ſont ceux de Lubeck à cauſe » de la ſtérilité de la côte. » Il y a auſſi des Harangs ſur la côte de Pruſſe & de Dantzick ; mais ils ſont fort maigres & ne valent rien, & ne ſe conſervent point, quoique ſalés : auſſi ne fait-on que les enfumer. V. *Hiſt. Nat. Poloniæ* de *Gabr. Rzaczynsky*, Tr. 6. Sect. 1. §. 3.

* Quoique le Harang ne ſoit pas aſſez abondant ici pour être réputé

la Friſe, où cependant on n'en fait point de commerce, ſe jette par le Texel & le Vlie dans le Suderſee *,

---

marchandiſe, il nourrit néanmoins quantité de perſonnes & attire après lui un nombre infini d'excellens Cabeliaux, Schelfiſch, Dorſch, & de quantité d'autres eſpeces de Poiſſons délicieux, dont la deſcription tiendroit un volume entier, qui s'engraiſſent principalement ſous l'Iſle de Hilgeland, & que les Habitans ſçavent pêcher à propos & débiter fort avantageuſement ſur l'Elbe & ſur le Weſer.

* Il y attire même après lui l'Eſpaulart & le Marſouin qui le pourſuivent juſques dans l'Y devant la Ville d'Amſterdam. V. *Zordrager, à l'endroit cité*, Ch. II. p. 96. Mais il eſt défendu ſous de groſſes amendes de ſaler le Harang dans ces Contrées, & il n'eſt permis d'en faire que ce qu'on appelle *Bückling* ou *Stroh-Bückling*. En effet on eſtime généralement beaucoup le *Bückling de l'Y*, qu'on prépare en Novembre & Décembre, &

& l'ayant parcouru s'en retourne dans la Mer du Nord pour achever ſa grande route. La ſeconde grande diviſion, qui ſe détourne vers l'Occident & qui eſt aujourd'hui la plus forte, s'en va toujours accompagnée

Diviſion Occidentale de l'Aile Orientale

---

qui eſt très gras & délicieux. On le conſume tout dans le Pays & aux environs, parce qu'on ne ſçauroit le conſerver ni tranſporter bien loin à cauſe de ſa graiſſe. On revoit encore le Harang en Février, Mars & Avril ſur les côtes de Nord-Hollande devant Enckhuyſen, Monnikedam & Hoorn, lorſque vraiſemblablement il a fait le tour de tout le Suderſee & qu'il s'en retourne dans la Mer du Nord. On en prend des quantités conſidérables, dont on fait auſſi du *Bückling*, que les Hollandois appellent *Bückling de la Côte* ou *Bückling d'Enckuyſen*. Il eſt déjà plus maigre & ſe conſerve mieux que celui de Sud-Hollande, & l'on en trafique beaucoup à Hambourg & Bréme, & delà plus loin dans l'Empire.

des Marſouins, des Requins, des Cabeliaux, &c. droit aux Iſles de Hittland & aux Orcades, où les Pêcheurs de Hollande ne manquent pas de les attendre au temps nommé, & delà vers l'Ecoſſe où elle ſe diviſe de nouveau en deux Colomnes, dont l'une après être deſcendu le long de la côte Orientale de l'Ecoſſe, * fait le tour de l'Angleterre, Premiere Colomne.

* On a vu de tout temps dans la Grande-Bretagne des Patriotes zélés, qui ont tâché tant par des diſcours que par des écrits de faire ſentir à la Nation le tort qu'elle avoit de ſe négliger d'une maniere impardonnable ſur un don auſſi éclatant que la Pêche de Harangs qu'elle avoit à ſa porte, & de ſe le laiſſer enlever honteuſement par les Hollandois. La Cour d'Angleterre s'eſt même donnée tous les mouvemens néceſſaires dans ces derniers temps, ſurtout lorſqu'il s'agiſſoit d'unir les deux Couronnes d'Ecoſſe & d'Angleterre, pour faire fleurir le Commerce du Harang ſalé d'Ecoſſe

en détachant néanmoins en chemin des troupes conſidérables aux por-

dans les Pays Etrangers. La Reine Anne & George I firent à ce ſujet des conventions avec la Ville de Hambourg, qui furent ratifiées par les deux Parlemens, & l'on accorda en cette Ville à la Nation Ecoſſoiſe des Emballeurs & Priſeurs Jurés, & généralement tout ce qui pouvoit faciliter ce commerce. Mais on y a fort peu réüſſi juſqu'à préſent, tant parce que les Ecoſſois prennent leur Harang trop tôt & avant qu'il ſoit parvenu à ſa perfection, que principalement parce qu'ils ne pêchent qu'avec de petites chaloupes & en côtoyant la terre. De plus ils ne tuent ni ne ſalent pas leur Poiſſon ſur le champ, mais ils en amaſſent ſucceſſivement dans leurs chaloupes, & attendent qu'elles ſoient remplies pour aller à terre lui couper les ouies & le ſaler. Cette façon lente de le préparer, où ils perdent ſouvent 24 heures, ôte au Poiſſon ſa délicateſſe naturelle. Il eſt

tes

tes des Friſons,
Zeelandois, des
mands * & des

ordinairement p
paré, & il n'a p
culté de ſe con
pendant que dep
commence à ſe

* Les Flama
grands Pêcheurs
ſont eux qui ont
la meilleure faç
parer. Mais les
ont eſſuyé pou
conventions qui
cauſé des révolu
leur commerce
pour ainſi dire,
Hollandois qui
leur ont pareill
che des Harang
que le Harang
appellé aujourd'
dre ou *Flamand*
la Baſſe-Allema

tes des Frisons, des Hollandois, des Zeelandois, des Brabançons, des Flamands * & des François. L'autre Co-

ordinairement passé avant d'être préparé, & il n'a plus de goût ni la faculté de se conserver. Il semble cependant que depuis quelques années on commence à se corriger de ces abus.

* Les Flamands étoient autrefois grands Pêcheurs de Harangs, & ce sont eux qui ont inventé les premiers la meilleure façon de le saler & préparer. Mais les guerres terribles qu'ils ont essuyé pour la Religion, & les conventions qui y ont succédé, ont causé des révolutions étonnantes dans leur commerce en général, & les ont, pour ainsi dire, bannis de la mer. Les Hollandois qui ont pris leur place leur ont pareillement enlevé la Pêche des Harangs; ce qui est si vrai que le Harang de Hollande est encore appellé aujourd'hui *Harang de Flandre* ou *Flamand* dans tout le district de la Basse-Allemagne.

Seconde Colomne.

lomne tombe en partage aux Ecossois du côté de l'Occident & aux Irlandois, dont l'Isle est alors environnée de tous côtés de harangs, quoique ces deux nations n'en fassent d'autre usage que de le manger frais & de profiter par leur moyen autant qu'ils peuvent des gros Poissons qui leur donnent la chasse. Toutes ces divisions mentionnées dans la deuxiéme grande Colomne s'étant à la fin réunies dans la Manche, le reste de harangs échappés aux filets des pêcheurs & à la gourmandise des poissons & des oiseaux de proye forme encore une Colomne prodigieuse, se jette dans l'Océan Atlantique, & comme on prétend communément, ce poisson s'y perd, ou pour mieux dire, ne se montre plus sur les côtes, * en fuyant selon toute

* *Maillet* dans sa *Description de l'Egypte*, Lettre IX. page 25. remarque comme une chose extraordinaire, & elle l'est en effet, que dans les mois de Décembre, Janvier & Fé-

apparence les Climats chauds & en regagnant promptement le Nord qui est son domicile cheri & son lieu natal.

Voilà en effet des traits frapans de la Sagesse & Bonté infinies du Créateur & Conservateur de l'Univers, qui a rendu ce petit poisson, si méprisable à nos yeux, un instrument admirable de tant de bienfaits, non seulement pour nourrir des quantités prodigieuses de gros & petits Poissons & d'Oiseaux; mais encore pour servir de mets à tant de millions d'hommes, & pour procurer à tant d'autres un entretien lucratif par la Pêche, la préparation & le trafic de ces Poissons, & d'une infinité d'autres *!

---

vrier on pêche du Harang auprès du Grand Caire en Egypte, & qu'on n'en voit point, ni à Rosette, ni à Damiette, ni dans la Méditerranée.

* Il ne sera hors de propos de m'étendre un peu plus sur ces bienfaits de la Providence, & de rapporter à cet

Le Cabeliau. Après le Harang, je dois nommer en premier lieu, le *Cabeliau*, com-

égard un endroit remarquable tiré du nouveau & précieux *Atlas de Mer & de Commerce* imprimé à Londres en anglois en 1728. C'eſt environ au commencement de Juin, dit l'Auteur, qu'une troupe immenſe de Harangs vient du Nord tomber ſur les Iſles de Schettland ou Hittland, & les habitans prévoyent aiſément leur arrivée par certains ſignes qu'ils apperçoivent dans l'air auſſi bien que dans l'eau. On ne ſçait pas au juſte l'endroit d'où ces Poiſſons viennent, ni quel eſt leur vrai domicile, ni où ils frayent. Ce qu'il y a de certain c'eſt que leur nombre eſt incroyable, quoique ce ne ſoit en effet qu'une Colonie & une eſpece de ſurabondance expulſée tous les ans faute de place & de nourriture par une quantité beaucoup plus immenſe qui reſte dans l'endroit natal. Nous ne ſçavons pas non plus, ſi quelques-uns de ces Harangs paſſagers s'en retournent dans leur patrie, pour

me le principal & preſque le ſeul Poiſſon, dont ſe nourriſſent les Ha-

pourvoir à la multiplication de l'eſpece pour l'année ſuivante. Quelle que ſoit la patrie des Harangs, ils en ſortent ſi remplis d'œufs fécondés, qu'on a raiſon de dire, que chaque Poiſſon en amene dix mille avec lui. Ils jettent leurs œufs dans la Mer, ſur les Côtes d'Angleterre: du moins ils y arrivent pleins, & ils ſont vuides longtemps avant qu'ils quittent ces côtes. On peut dire que leur nombre eſt véritablement infini, c'eſt-à-dire, qu'il ſurpaſſe tous les nombres connus, & quelque dénombrement qu'on en voulût faire, on ne pourroit dire autre choſe ſinon que leur quantité ſurpaſſe celle des Etoiles viſibles & téleſcopiques du Firmament.

Le Banc de Harang ſe montre d'abord à l'endroit de la mer où elle paroit la plus large & ſon étenduë occupe pour le moins autant d'eſpace en largeur que toute la longueur de la Grande-Bretagne & de l'Irlande. Il

bitans d'Islande. Il est appellé de même *Kabeliau* par les Hollandois

y a apparence, que leur troupe doit être fort serrée, lorsqu'en avançant vers le Sud, ils se trouvent dans la nécessité de franchir le passage entre les Côtes du Groenland, & le Cap du Nord, qui doit être une route fort étroite pour eux, quoique sur le plan du Globe terrestre elle ait 200 milles de largeur. Cette troupe immense, en descendant plus bas, vient donner directement contre les Isles de la Grande-Bretagne, dont elle apperçoit vraisemblablement les bas-fonds longtemps avant d'arriver aux Côtes, & où elle se divise nécessairement en deux Colomnes plus ou moins égales. L'une de ces Colomnes, en détournant à l'Oueſt ou au Sud-Oueſt, & laissant les Isles de Schettland & les Orcades à gauche, pousse droit vers l'Irlande, où elle se divise de nouveau, & l'une des Divisions cottoyant toujours la Grande-Bretagne, passe vers le Sud par S. George ou le Canal d'Irlande,

& les Bas-Saxons, par les Hauts-Allemands *Bolch*, par les Danois *Ka-*

d'où elle ſe jette dans la Mer, pour rejoindre ſa Colomne. La ſeconde Diviſion ſe trouvant trop ſerrée prend la route de l'Oueſt & du Sud-Oueſt, & cottoyant toujours l'Irlande, la double à la fin du côté du Midi, & détournant de là un peu au Sud-Eſt, ſe réunit avec la premiere Diviſion à ſa ſortie du Canal d'Irlande.

L'autre grande Colomne, qui ſe détourne d'abord un peu vers l'Eſt ou le Sud-Oueſt, pourſuit ſa route du côté de l'Océan Germanique, & en raſant continuellement les Côtes de la Grande Bretagne, les Iſles de Schettland, & enſuite le Cap de Bucanes & la Côte d'Aberdeen, remplit partout les Bayes & les Rivieres d'une quantité prodigieuſe de Poiſſons, comme s'ils y étoient conduits exprès par la main de la Providence, pour ſervir de nourriture à une infinité de pauvres gens, & pour faire fleurir le Commerce de tous les habitans en général.

blag ou *Torsk*, qui eſt le nom général de toute l'eſpece, par les An-

La Colomne va de-là au Sud, & paſſe devant Dumber. Elle ſe plonge enſuite en faiſant un détour devant les Côtes fort élevées de S. Tabbs & de Berwick. Elle ne reparoît que ſous Scarborough, & la troupe ne ſe reſerre que ſur les Bancs de Yarmouth proche l'Angleterre. La Colomne paſſe delà à l'embouchure de la Tamiſe & en continuant ſa route par la Manche elle diſparoît à la fin.

Or, pour venir à la Pêche des Harangs, ce ſont les Hollandois, qui ne manquent pas d'aller au-devant d'eux avec 1000 ou 1500 Buſes. Ils montent juſqu'aux Iſles de Schettland ou Hittland, & j'ai rapporté ci-deſſus (pag. 107) tout ce que j'ai pu apprendre de curieux & de précis ſur leur façon de pêcher & de préparer ce poiſſon.

Auſſitôt que le Harang arrive ſur les Côtes d'Ecoſſe, dont il remplit également les Bancs, les Bayes & les Rivieres, les habitans du Royaume

glois *Cod* ou *Codfish*, dans certains endroits, *Keeling*. Dans *Ichthyolo-*

se mettent d'abord en devoir d'en prendre autant qu'ils peuvent, de le préparer à leur façon & de l'envoyer promptement aux endroits où le vendent les Hollandois; & comme ceux-ci sont obligés de s'en retourner auparavant chez eux pour changer leur poisson de tonneaux, ils les préviennent & supplantent souvent en donnant leurs marchandises au même prix qu'eux & quelquefois à moins. Quand les Ecossois ont fait leur coup sur le Harang au Nord du Tay, les Pêcheurs de Dumbar & d'autres s'y jettent de même & en prennent des quantités considérables qu'ils amènent à Edimbourg & dans d'autres grandes Villes. Une partie de ces Harangs se consume fraiche dans le Royaume, & l'on fait de l'autre ce qu'on appelle *Red-Herring*, c'est-à-dire, *Harang rouge* ou *fumé*, à la façon de Yarmouth. Quand à la fin le Harang reparoît du côté de Yarmouth, & que pour chercher sa

gie de Schoeneveld, il porte le nom d'*Aſellus major vulgaris*. Ce Poiſſon

nourriture il ſe diſperſe ſur les bancs de ſable, c'eſt alors que les Anglois, les Hollandois & les François en pêchent de tous côtés des quantités prodigieuſes, & les Habitans de Yarmouth ſeuls en prennent 50000 tonneaux, dont ils font leur Harang fumé (*Red Herring*), qui ſe débite dans leur Ville & dans les Comtés voiſines. Pendant qu'on donne la chaſſe au Harang ſur les Bancs de Yarmouth, il s'en échappe des troupes conſidérables qui gagnent l'embouchure de la Tamiſe Elles y tombent en partage aux Pêcheurs de Londres, de Foulkſtone, de Dover, de Sandwich &c. qui en fourniſſent la Ville de Londres & les autres ſituées le long de la Tamiſe de même que les Côtes de Kent & de Suſſex. Les Hollandois équipent pendant ce temps leurs Buſes une ſeconde fois, & reprennent la pêche ſur les extrémités des Bancs de Yarmouth conjointement avec les Vliſſingois, les Braban-

eſt ſi bien connu, que je me crois diſpenſé d'en donner ici la Deſcrip-

çons, les François & autres Nations. Le Harang ſe précipite à la fin dans la Manche, où il eſt encore attendu par les François d'un côté & par les Anglois Occidentaux de l'autre. Il prend de là ſon eſſor dans l'Océan Atlantique, & il n'en eſt plus queſtion.

Le même ſort attend ce pauvre Poiſſon de l'autre côté de la Grande-Bretagne. Les Negocians de Glaſcow, d'Aire, de Gallowai &c. de même que ceux de Londondery, de Belfaſt, de Carrickfergus, de Dublin, &c. en prennent tant qu'ils peuvent, & ceux de Lewes, & des Iſles Occidentales l'inquiétent continuellement le long de tout le Canal, juſqu'à ce qu'il ait atteint la Mer de Saverne. C'eſt là où il tombe dans les filets des Habitans de Devonshire, qui joints à d'autres Pêcheurs, le pourſuivent depuis Minhead, juſqu'à Barnſtapel, Beddiford &c. & de là vers l'Oueſt juſqu'aux Villes de la Côte Septentrionale de Cornwal, où,

tion, & ſa chair eſt d'un goût ſi exquis, qu'il paſſe généralement par-

ſans compter ce qui s'en conſume dans le Pays, on en ſale pluſieurs milliers de tonneaux, qu'on envoye de là en Eſpagne, & dans la Méditerranée. Les Négocians de Pembrock, & généralement de toute la Côte Méridionale de Galles, prennent à leur tour des quantités prodigieuſes de Harangs; & on ne leur donne point de relâche, juſqu'au temps que le Poiſſon commence à jetter ſon frai. On ne le pourſuit plus dès-lors, & on le perd même de vuë, puiſqu'il ſe plonge dans les abîmes de la Mer, ſans que juſqu'à préſent on ait pu découvrir ce qu'il devient: s'il s'en retourne au Nord, où s'il tombe en partage aux grands poiſſons & monſtres de l'Océan Atlantique.

Quelqu'un pourroit s'imaginer qu'après une pêche auſſi générale & auſſi abondante il ne doit guéres reſter de Harangs dans la Mer & que toute cette troupe du Nord, quelque énor-

tout pour un manger délicieux.

Le Cabeliau se nourrit de toutes

me qu'elle puisse avoir été, doit à la fin être exterminée sur toutes les Côtes où elle passe successivement. Mais le contraire est évident par les quantités prodigieuses de ces poissons qu'on voit encore à leur départ, lorsqu'ils se jettent dans la Mer de Saverne en quittant les Côtes d'Angleterre & d'Irlande, & l'on diroit plutôt que les pertes qu'ils ont souffert en chemin, sont à peine perceptibles. Ceux, qui sont au fait de ces calculs, prétendent même, que la proportion du nombre des Harangs pris par tous les Pêcheurs dans leur route est au nombre de toute la troupe telle qu'elle arrive du Nord, comme un est à un million; & je crois de mon côté, que la quantité énorme de gros poissons de proye, comme les Finn-Fisch, les Marsouins, les Chiens Marins &c. en prennent un nombre beaucoup plus considérable que tous les Pêcheurs ensemble.

Sa nourriture, ſorte de Poiſſons, principalement de Harangs, & de gros & petits

Le Harang fréquente auſſi les Côtes de l'Amérique Septentrionale; mais il s'en faut beaucoup qu'il y ſoit ſi abondant qu'en Europe, & en tirant du côté du midi on n'en voit plus au-delà des fleuves de la Caroline. On ne ſçauroit dire, ſi cette Colomne qui arrive en Amérique eſt un détachement de la grande troupe, qui venant d'abord du Nord ſur les Côtes du Groenland, s'écarte peut-être ſur les Côtes de Nord-Oueſt de l'Amérique, au lieu de tirer au Sud-Eſt avec les autres, ou ſi c'eſt peut-être un reſte de ceux qui s'en ſont retournés par la Manche, comme je viens de l'expliquer. Quoiqu'il en ſoit, autant que j'ai pu découvrir par mes recherches, le Harang ne ſe trouve jamais, du moins en quantité, dans les Pays Méridionaux, comme l'Eſpagne, le Portugal, les Côtes Méridionales de la France, ni ſur les Côtes de l'Océan, ni dans la Méditerranée, ni ſur les Côtes d'Afri-

Crabes de Mer, comme nous le voyons tous les jours dans l'eſtomac

que: comme s'il étoit défendu à ce Poiſſon de ſe livrer à ces Peuples, ainſi qu'il fait aux autres, pour les mettre dans la néceſſité de tirer leurs proviſions d'Angleterre. Ce ſont ſurtout les Négocians de Devonshire & de Cornwal, qui ſçavent le préparer en le preſſant d'une façon particuliere, & qui en envoyent des quantités conſidérables en Eſpagne, à Veniſe, à Livourne &c. comme il eſt dit plus amplement dans *l'Atlas de Mer & du Commerce*, pag. 104.

Je ne ſçaurois m'empêcher d'ajouter ici un mot ſur la façon dont les Anglois préparent leur Harang ſur les Côtes de Yarmouth. Ils en font de deux eſpeces, l'une nommée *Red-Herring*, ou Harang rouge, de la couleur rouſſâtre que lui donne la fumée & l'autre appellée *White Herring*, ou Harang blanc de ſa couleur naturelle & argentine, qu'ils ſçavent conſerver. Auſſi ôt qu'ils en ont pris une barque pleine, ils l'a-

de ceux qu'on pêche proche Hilgeland à l'embouchure de l'Elbe.

---

menent à terre, & l'ayant vuidé & coupé les ouies, ils le mettent dans des tonneaux avec du ſel d'Eſpagne, ayant ſoin de les remuer de temps en temps. Après l'y avoir laiſſé pendant 16 ou tout au plus 24 heures, ils l'ôtent des tonneaux, le lavent bien avec de l'eau fraîche & le ſuſpendent ſur des bâtons poſés ſur des lattes ou perches fort longues dans des cabanes faites exprès pour cet uſage. Ils y font enſuite du feu avec du bois fendu bien menu qu'ils rallument toutes les quatre heures, ayant grand ſoin de fermer exactement les cabanes, pour y contenir la fumée & la faire boire au Poiſſon. Ils y laiſſent pendant ſix ſemaines celui qui doit être envoyé hors du Royaume, & on l'empaquete bien ſerré dans des tonneaux pour l'envoi. Voyez-en davantage dans l'*Hiſtoria Piſcium de Willoughby*, pag. 220.

Je finirai cette grande note par un

On

On ne ſçauroit trop admirer la faculté inconcevable pour digerer, *Sa digeſtion eſt étonnante.*

extrait de la Relation de la *Pêche des Sardines* (en anglois *Pilchards*) qui eſt ſi avantageuſe pour la Grande-Bretagne. On la trouve de même fort au long dans l'*Atlas de Mer & de Commerce, à l'endroit cité.* Ce petit Poiſſon ſe montre principalement ſur les Côtes des deux Comtés Occidentales Devon & Cornwall, auſquelles il apporte beaucoup plus de profit qu'aucun autre Poiſſon de Mer. Le véritable temps de cette Pêche dure depuis le commencement d'Août juſqu'à la Touſſaint. On prétend que c'eſt en pourſuivant un certain petit Poiſſon appellé *Britt* que les Sardines entrent dans les Bayes & les embouchures des Fleuves. Elles arrivent avec la Marée & nagent ſi près de la ſurface de l'eau qu'on les apperçoit de loin par les ondulations continuelles qu'elles y excitent. On les prend de deux façons différentes, & leurs Pêcheurs portent de même deux noms différens ſelon

que la Nature a donné à cette eſpece d'animaux. Tout petit Poiſſon

---

la diverſité de leur emploi. Les uns appellés *Drovers* guettent la grande troupe lorſqu'elle entre dans les Fleuves & les Bayes, & la reçoivent avec de grands filets quarrés tendus directement contre le courant de la Marée. Il eſt vrai qu'il s'en échappe beaucoup par-deſſus & à côté du filet, mais tout ce qui le frape directement, s'y trouve enveloppé & pris. Les autres Pêcheurs nommés *Sayners* pêchent en pleine mer, & ſe plaignent continuellement des premiers, prétendant qu'ils ruinent la Pêche, attendu que leurs filets flottans ne peuvent prendre que peu de Poiſſon à la fois, & que néanmoins ils rompent & diſperſent la troupe juſqu'à la chaſſer de la Côte. On dit outre cela que le Poiſſon pris par les *Drovers* ne fait jamais de bonne Marchandiſe, parce qu'on ne ſçauroit l'arracher promptement des mailles ſerrées de leurs filets ſans le bleſſer & écraſer.

avalé eſt entiérement digeré en moins de ſix heures, comme l'ex-

---

Le mot de *Sayn*, dont vient celui de *Sayners*, ſignifie un grand filet, qui n'eſt pas autrement conſtruit que ceux dont on ſe ſert communément dans les rivieres, mais qui eſt beaucoup plus long; en ſorte qu'au lieu de 30 ou 40 braſſes, qui eſt la meſure ordinaire, le *Sayn* en a quelquefois 5 ou 600. Ce filet eſt dirigé par 3 ou 4 barques fort larges, dont chacune eſt garnie pour le moins de ſix hommes. Ces barques ayant mis en mer avec leurs filets les tendent du côté d'où doit venir le fil du poiſſon. On ſe régle pour cet effet ſur les ſignaux que donnent les *Balkers* ou *Huers*, c'eſt-à-dire, les Marqueurs ou Crieurs, qui ſont poſtés ſur les collines élevées des environs, & qui diſtinguent de loin le cours du Poiſſon par les ondulations de l'eau. Ces ſignaux ſont des cris, des ſifflemens, des drapeaux ou autres, ſelon qu'on en eſt convenu, & les Pêcheurs s'y conforment exacte-

périence le démontre. Nos Pêcheurs de l'Iſle de Hilgeland, pour prendre

ment pour oppoſer directement leurs filets au Poiſſon qui arrive. Les filets étant bien poſés, quelques-unes des barques vont par un grand détour gagner le derriere du banc de Poiſſons qui approche, & y étant arrivées on bat l'eau à grands coups de rames pour le faire précipiter dans le filet. On en joint à la fin les deux extrêmités, & on le retire, ſoit en pleine mer, en déchargeant le Poiſſon dans les barques, ſoit à terre dans des endroits où il n'y a point de rocher & où le rivage n'eſt pas trop eſcarpé. Cette derniere façon de décharger le Poiſſon eſt la plus avantageuſe & on la pratique toujours quand on le peut. auſſi tire-t-on ſouvent 3 ou 400 tonneaux de Poiſſons à terre d'un ſeul banc qui paſſe ſur la Côte.

On empaquete & preſſe les Sardines dans des tonneaux de la même maniere que les Harangs, & on les trafique fort avantageuſement en Eſ-

du Schelfisch, mettent leurs hameçons en Mer pour six heures, en se réglant sur la Marée, qui, comme tout le monde sçait, change toujours après cet intervalle de temps. Or, si bientôt après que l'hameçon a été jetté, un Cabeliau avale un Schelfisch qui s'y étoit pris auparavant, on trouve en retirant la ligne au changement de la Marée, que le Schelfisch est déjà digeré, & que l'hameçon qui l'avoit pris, tient maintenant au Cabeliau, si bien qu'il sert à le tirer de l'eau. Si au contraire il n'a avalé le Schelfisch qu'un peu de temps avant qu'on retire la ligne, il s'efforce à conserver sa proye avec tant d'acharnement, qu'il se laisse enlever en l'air avec elle; mais il l'abandonne aussi-tôt, & se replonge au fond de

---

pagne, en Italie & au Levant.

Quant à la façon de les saler, de les enfumer & de les empaqueter, on peut consulter. *Willoughb. A l'endroit cité*, pag. 223. &c.

la Mer. On apperçoit encore plus clairement la force de cette faculté digeſtive dans des Cabeliaux qui ont avalé de gros Crabes : & quoiqu'on ne ſçache pas au juſte, ſi peut-être à cauſe de l'écaille il ne leur faut pas un peu plus de temps, que pour digerer un Schelfisch ; j'ai néanmoins appris des plus expérimentés Pêcheurs de Hilgeland, que l'écaille eſt d'abord la premiere attaquée dans les eſtomacs de ces Poiſſons ; qu'elle devient bientôt auſſi rouge qu'une Ecreviſſe qu'on fait bouillir dans l'eau, qu'elle ſe diſſout enſuite en forme de bouillie épaiſſe, & qu'à la fin elle ſe digere tout-à-fait. *

Maniere de le pêcher.

Les Iſlandois pêchent ce Poiſſon à l'hameçon, en y attachant pour amorce un morceau de moule ou

---

* De même que les Tortues de Mer ſont digerées promptement dans l'eſtomac du Crocodile, ſelon le rapport du *P. Feuillée* dans ſa *Continuation du Journal des Obſervat. Phyſiques*, pag. 375.

de macheoire fraiche & rouge d'un Cabeliau récemment pris ; mais il mord beaucoup mieux ſur un morceau de viande cruë & chaude, ou ſur le cœur d'un Oiſeau, tel qu'une Mouette, & qu'on vient de tuer. Il eſt certain, que de cette derniere maniere un Pêcheur prendra plutôt 20 Poiſſons, qu'un autre qui ſera à côté de lui n'en prendra un avec l'amorce ordinaire. C'eſt auſſi pour cette raiſon, que ces artifices trop avantageux pour un ſeul Particulier, ſont expreſſément défendus par un Edit du Roi dans le temps ordinaire de la Pêche. En effet un peu avant ce temps la quantité de ces Poiſſons eſt ſi prodigieuſe ici, que leurs nageoires du dos ſortent de l'eau, & qu'on les voit ſouvent mordre à un ſimple hameçon de fer ſans amorce.

Le véritable temps de la Pêche, commence à la Chandeleur, & dure juſqu'à S. Jacques & S. Philippe. Le temps devenant alors plus chaud, on ne peut plus préparer le Poiſſon pour le garder. Temps de la Pêche.

On remarque généralement, que le Poisson monte toujours contre le courant de l'eau. La Pêche se fait pendant le jour sur la haute Mer & dans les Golfes profonds, & pendant la nuit dans les endroits qui n'ont pas plus de six brasses d'eau, & dans d'autres où les flots violemment brisés contre les bancs de sable & les rochers l'empêchent de se sauver. Le meilleur & le plus délicat est pris sur la haute Mer dans 40 ou 50 brasses de profondeur, où il trouve sa nourriture la plus convenable. Celui, qu'on pêche sous la Côte ou dans des Golfes peu profonds, n'est pas à beaucoup près ni si bon ni si tendre.

Deux especes de Stocfisch.

Les Islandois sçavent préparer de ce Poisson deux sortes de *Stocfisch* *,

* Je me sers ici du mot de *Stoefisch* dans le sens général; parcequ'on est assez en usage dans la Haute-Allemagne & ailleurs de comprendre tous les Poissons séchés sous ce même nom, qui vient originairement de l'ancienne qui

qui est ici aussi te
que dans aucun a

façon de le séch
Nord avoient de
me de sécher l
leur principale no
conserver par ce
où la pêche finit.
Stocfisch, qui a été
toutes les Nations
son à bâton, vien
dureté qu'il contr
peut-être de la fi
donne en le roula
séche. Le premie
la Norwége, &
tité en vient en
Cabeliau & le *D*
le plus grand no
consulter la *Topo*
pag. 113. &c. s
cher, de prépare
son. Les gens du
des tonneaux éno
à Bergen, qui se
de cette Marchan

qui est ici aussi tendre & délicieux, que dans aucun autre endroit.

---

façon de le sécher. Les Peuples du Nord avoient de tout temps coûtume de sécher le poisson qui étoit leur principale nourriture, afin de le conserver par ce moyen pour le temps où la pêche finit. Le mot Allemand *Stocfisch*, qui a été adopté presque par toutes les Nations, & qui signifie *Poisson à bâton*, vient apparemment de la dureté qu'il contracte en séchant, ou peut-être de la figure ronde qu'on lui donne en le roulant dans le temps qu'il séche. Le premier *Stocfisch* est sorti de la Norwége, & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. Le Cabeliau & le *Dorsch* en fournissent le plus grand nombre, & l'on peut consulter la *Topographie de Norwége*, pag. 113. &c. sur la maniere de pêcher, de préparer & de sécher le Poisson. Les gens du Pays l'apportent dans des tonneaux énormes à Drontheim & à Bergen, qui sont les deux entrepôts de cette Marchandise, d'où on la trans-

1. Le *Flacfisch.*

La premiere ſorte, qu'on appelle

porte par toute l'Europe. Les eſpeces, telles qu'on les prépare aujourd'hui, ſont 1. le *Rothſchær*, en Danois *Rotskæring*, qui vient de *Rot* (Racine) & *Skæra* (fendre) parce que ce Poiſſon eſt fendu depuis le haut juſqu'en bas. On lui coupe d'abord la tête; & après l'avoir vuidé on le fend par le dos, on ôte l'arrête, & l'on fend de même le ventre juſqu'à la queuë, enſorte qu'il reſſemble à deux bandes longues & plattes, ou, comme s'exprime *Olaus Magnus*, à l'endroit cité, *ventres in bicubitales ligulas inſtar funium abſciſſas*, c'eſt-à-dire, » ayant » les ventres comme des bandes de » deux coudes de long & coupées com- » me des cordes. » La meilleure eſpece du *Rothſchær* eſt celle qu'on appelle *Zartfiſch*, qui ſignifie Poiſſon tendre, parce qu'il eſt en effet plus tendre que les autres, & on le prépare du *Dorſch* pris près de la Côte. Il s'y mêle quelquefois auſſi des grandes Moruës ſéchés de la même maniere, & elles

Flacfisch du mot *Flacken*, qui veut

ſont les plus tendres de tous. Le *Zartfiſch* en général paſſe preſque tout dans les Pays Catholiques-Romains où il fait les délices de riches Couvens. 2. Le *Rundfiſch*, c'eſt-à-dire, Poiſſon rond qu'on ne fend point. On ne fait qu'ouvrir le ventre, & après l'avoir vuidé on le ſuſpend par la queuë avec une ficelle. Le Poiſſon ſe roule alors en ſéchant, & devient preſque tout rond. Les meilleurs de cette eſpece vont en Hollande, & les autres à Breme.

Le *Rundfiſch* ne peut être fait que dans le Printemps, où l'air eſt aſſez pénétrant pour ſécher le poiſſon en entier, & dès qu'il fait plus chaud, il faut le fendre, afin que le vent le pénétre plus aiſément, c'eſt-à-dire, il faut en faire du *Rothſchær*. V. à ce ſujet la *Topographie de Norwége*, à l'endroit cité, & la *Norrigia Illuſtrata de Jons Laurizen Wolff*, écrite en Danois, qui dit pag. 62. » Dans le Prin-» temps ils le laiſſent ſécher en rond ;

dire *fendre*, eſt la meilleure, la plus délicate & la plus chere. *

Maniere de le préparer.

On le prépare de la façon ſuivante : les Pêcheurs étant arrivés à terre avec leur Poiſſon, le jettent ſur le rivage, où les femmes qui les y attendent pour cet effet, lui coupent ſur le champ la tête, & après

---

» mais ils fendent leur Poiſſon d'été, » & on l'appelle alors *Rothſchær*.

* *Flaka* veut dire couper (*diſcindere*) & *Flak* ſignifie bande, lame, (*Tomus, diſſectum, veluti cum Piſcis in tomos oblongos ſecatus eſt* ; c'eſt à-dire, » comme un Poiſſon coupé par » lames & par bandes. ») V. le *Lexicon Iſland.* de *Gudman André.* & *Arent. Berg* dans ſa *Deſcription de Danemarc & de Norwége* écrite en Danois, dit pag. 273. » Les Habitans de Nor- » wége ne vivent preſque que de leur » Pêche, qui conſiſte pour la plus » grande partie en *Dorſch*, en gran- » des Moruës, & en Flaitans. Ils n'en » ſalent preſque point, & ne font que » fendre le Poiſſon & le ſécher. »

l'avoir vuidé le fendent du côté du ventre de haut en bas. Elles lui ôtent enſuite l'arrête du dos depuis la tête juſqu'à la troiſieme vertebre au-deſſous du nombril, parce que c'eſt ſous cette arrête principalement, que le Poiſſon commence à ſe gâter. Cet ouvrage étant fait, les femmes emportent ſur leur dos les têtes coupées, dont elles font ſur le champ un bon repas, & les arrêtes qu'elles brûlent en guiſe de bois, ſans oublier les foyes qu'elles conſervent pour en faire de l'huile. Les hommes, qui pendant le travail des femmes ſe repoſent en ſe régalant ſelon leurs facultés de plus ou moins d'eau de vie, mettent enſuite ces Poiſſons fendus par petits tas, les uns au-deſſus & à côté des autres, ſans cependant y mettre du ſel, & le laiſſent fermenter en cet état pendant trois ou quatre ſemaines, ſelon que le vent eſt plus ou moins ſec, pénétrant & conſtant. Ils conſtruiſent après cela des bancs quarrés de cailloux de rivage, ſur leſquels ils rangent le

Poiſſon pour le ſécher, enſorte que la queuë de l'un ſoit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous ſoit tournée vers en haut, pour empêcher que la pluye ne le pénétre; ce qui feroit venir des taches ſur la chair du Poiſſon. Lorſque le temps eſt au beau, & que le vent ſouffle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois jours pour ſécher le Poiſſon à ſon point. Quand il eſt bien ſec, on en fait des tas de la hauteur d'une maiſon, &, ſans le couvrir, on le laiſſe expoſé aux injures du temps, juſqu'à ce qu'on le débite aux Négocians Danois, qui en recevant leur marchandiſe l'entaſſent de même, & la laiſſent en cet état juſqu'après la S. Jean, qu'ils la chargent dans les Vaiſſeaux.

b. *Hengfisch.* La deuxieme ſorte de *Stocfisch*, que les Iſlandois préparent du Cabeliau, porte le nom de *Hengfisch* du mot *Hengen*, qui veut dire ſuſpendre.

Maniere de le préparer. On commence d'abord à le préparer de la même maniere que le *Flacfisch*, ſinon qu'au lieu de lui ouvrir le ventre, on le fend du côté du

dos, & après en avoir ôté l'arrête on fait une fente d'environ 7 ou 8 pouces de long au haut de l'eſtomac, pour pouvoir le ſuſpendre. On le couche enſuite par terre, & pendant qu'il y fermente, on éleve quatre parois de petits morceaux de rocs entaſſés legérement les uns ſur les autres, & ſans aucune liaiſon, afin que le vent y paſſe facilement de tous côtés. On couvre le tout avec des planches & des gazons. Lorſque le Poiſſon a ceſſé de fermenter, on l'ôte de la terre, & on le paſſe par la fente ſur des perches de bois, qu'on ſuſpend les unes à côté des autres dans des cabanes conſtruites de rocailles. Le Poiſſon s'étant à la fin bien ſéché à l'air, on l'ôte des perches, & on l'arrange par tas de la maniere précédente.

Cependant il y a une différence conſidérable entre le Poiſſon ſéché ſur un rivage abondant en cailloux ou pierres, & un Poiſſon ſéché ſimplement ſur le ſable. Le premier devient beaucoup plus ferme, plus

Différence dans la maniere de ſécher.

blanc & plus durable, au lieu que celui-ci, qu'au défaut de pierres on étend ſur l'arrête qu'on a ôtée du dos, devient jaune, & ne ſe conſerve pas ſi longtemps que l'autre.

Comment le *Stockfich* ſe conſerve ſans ſel.

Il eſt certain, qu'en ne connoiſſant que la nature & l'effet d'un Climat tempéré & humide, on aura de la peine à concevoir, comment il eſt poſſible, qu'un Poiſſon ſi gros & ſi gras, préparé ſi négligemment ſans ſel, & entaſſé en plein air, ſe conſerve ſans pourriture & de façon, qu'envoyé dans d'autres Climats il ſe garde pendant pluſieurs années. Mais il faut faire attention au froid pénétrant qu'il fait dans ces Pays, principalement dans le temps qu'on prépare ce Poiſſon, à la pureté de l'air, & à la ſéchereſſe étonnante des vents du Nord, * qui

---

* Voici ce qu'en dit *Olaus Magnus*, à l'endr. cité, Liv. 1. Ch. 2. *Aer ſemper frigidus eſt & ſerenus, tantaque eſt aëris temperies, ut piſces nullo ſale conditi, ſed ſolo aëre ſiccati toto decennio a*

chassent absolument toute l'humidité, qui est la *Cause intrinseque* de la fermentation & de la putréfaction. Il faut considérer de plus, que dans cette Isle, du moins du temps de la préparation du Poisson, il n'y a point de grosses Mouches, & que le petit nombre de ces insectes, qui

---

putrefactione durent, c'est-à-dire. » L'air y est toujours froid & serein, » & il est si bien tempéré, que les » poissons sans être salés & n'étant » que séchés à l'air se conservent sans » pourrir pendant dix ans. « Cela est si vrai que les Norwégeois sçavent même sécher & conserver la viande par le moyen de l'air & du vent. Je trouve aussi dans la *Topographie de Norwége* pag. 15, qu'on y séche de même les Oyes sauvages, & particulierement deux especes d'oiseaux, l'un appellé *Leyer*, qui est fort gras, & l'autre nommé *Skrab*, & qu'on s'en sert en guise de pain. V. aussi sur ce sujet la *Norrigia Illustrata* de *Jons Lauritzen Wolff.* pag. 298.

pourroit s'y trouver dans la ſuite ; ne touche plus au Poiſſon préparé à cauſe de ſon odeur de marécage, qui paroît leur repugner ; que par conſéquent ce Poiſſon n'eſt jamais infecté de leurs œufs & vers, qu'on peut regarder comme *la Cauſe extrinſéque* de la Putréfaction. Tout ceci joint enſemble fait comprendre ce qui fait que le Poiſſon ſec peut ſe conſerver ſi longtemps, & nous devons admirer la Providence, qui de la rigueur même du Climat procure un avantage ſi conſidérable à ſes habitans.

Autre maniere de préparer du Stocfisch.

Dans les Iſles de Weſtmanoë on prépare le Cabeliau à la façon de de Norwége, pour en faire une eſpece de *Stocfisch*, qu'on appelle *Rothſchær*. (*V. la note de la page 81.*) On fend le Poiſſon du côté du dos, auſſi bien que du côté du ventre, enſorte que les deux moitiés ne tiennent enſemble que par l'extrêmité de la queuë. On le couche enſuite par terre pour le laiſſer fermenter, & on le fait ſécher après cela, en le ſuſpendant ſur des per-

ches de bois tenduës dans des cabanes de rocaille ſans toict. Cette eſpece de *Stocfisch* eſt conſumée dans le Pays même. On le tranſporte rarement, parce que les habitans de l'Iſle n'ont point de commerce avec les Marchands ordinaires de *Rothſchær*, qui tirent toutes leurs proviſions de Norwége, où ils ont des comptes ouverts & une relation intime & cultivée depuis nombre d'années.

Les Flibuſtiers Hollandois ont une autre maniere de préparer le Cabeliau ſur leurs Vaiſſeaux, & ils lui donnent alors le nom de *Labberdan.* * Ils ne font autre choſe, que

Préparation du *Labberdan.*

---

* *Aberdaine*, *Abberdeen*, c'eſt-à-dire, *Ajellus Aberdonenſis*, comme l'appelle *Willoughby*, vraiſemblablement parce que les Ecoſſois l'ont les premiers préparé en cet endroit. Les Ecoſſois & même les Irlandois ſur les côtes de Nord Oueſt & d'Eſt de leur Iſle pêchent tous les ans quantité de Cabeliaux, dont ils font du *Labber-*

de lui couper la tête, & après l'avoir vuidé du côté du ventre, le ranger dans des tonneaux avec des couches de gros ſel.

En voilà aſſez du Cabeliau, dont l'utilité immenſe * paroît ſuffiſam-

---

dan, qui ſert de nourriture ordinaire aux Matelots.

* J'ajouterai encore un mot à ce ſujet, pour faire voir qu'il n'y a rien d'inutile dans cet excellent Poiſſon, & combien ces Négocians habiles du Nord ſçavent profiter des choſes même les plus mépriſables pour en faire de l'argent. Lorſque les Norwégeois vuident leur Cabeliau pour en faire du *Stocfisch*, ils ont grand ſoin de garder les inteſtins & les œufs & de les apporter avec leurs autres Marchandiſes à Drontheim & à Bergen. C'eſt là où les Marchands Forains, & ſurtout nos Commis du Comptoir des Villes Hanſéatiques les achetent en grande quantité, & les ayant arrangés avec ſoin dans des tonneaux les envoyent à Nantes, ſoit directement ou par la

ment par les récits que je viens de faire, & qu'on connoîtra encore davantage par ce qui me reſte à dire des autres Poiſſons de ſon eſpece.

La *grande Moruë* (*Aſellus longus*, en Anglois *Ling. V. Willoughb. Hiſt. Piſcium*, pag. 175.) eſt auſſi une eſpece de Cabeliau, qui eſt plus mince & plus longue, que l'eſpece ordinaire. Ce Poiſſon a la peau extrêmement graſſe & de bon goût, & ſon foye paſſe pour un manger excellent. La grande Moruë.

On fait auſſi de ce Poiſſon du *Flacfisch* & du *Hengfisch*, & la préparation eſt la même que ci-deſſus; mais ils ne valent pas ceux qu'on fait du Deux ſortes de *Stockfisch*.

---

voye de Hambourg. Les Nantois de leur côté s'en ſervent avec beaucoup d'avantage dans leur Pêche de Sardines. Ils épluchent ces inteſtins par petits morceaux qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets; ce qui attire les Sardines de tous côtés & en rend la Pêche extrêmement abondante.

Cabeliau même, & les habitans de l'Iſle ſont obligés de le conſumer dans le Pays, ce qui paroît d'autant plus extraordinaire, que les Norwégeois ſçavent préparer de ce même Poiſſon la meilleure & la plus chere eſpece de ce qu'ils débitent ſous le nom de *Rundfisch*. Telle eſt la différence du Poiſſon, ſelon la bonté de la Côte, ou de ſa nourriture. &c. & quelquefois ſelon le plus ou moins de dextérité avec laquelle il eſt préparé.

Les Iſlandois ne réuſſiſſent pas non plus à en faire ce qu'on appelle *Klippfisch* ou *Poiſſon de Rocher*, qui porte ce nom des rochers ou des cailloux unis, ſur leſquels on l'expoſe pour le ſécher. Cette eſpece de *Stocfisch* eſt aſſez mauvaiſe, & ſe corrompt aiſément; ce qui eſt cauſe qu'on n'en envoye pas hors du Pays.

Les Hittlandois au contraire, qui ne ſont pas fort éloignés de cette Iſle, ſçavent préparer de ce même Poiſſon leur excellent *Klippfisch*, qui a même mis leur Iſle d'ailleurs aſſez inconnuë dans une eſpece de

réputation. * Admirons ici les traits marqués de la Providence, qui a

* C'est dans les Isles de Hittland qu'on fait le meilleur *Klippfisch* & le plus propre à garder. L'espece ordinaire se fait du Cabeliau, & la plus délicate de la grande Moruë. En voici la préparation. Les habitans pratiquent sur le bord de la mer de grands coffres quarrés de bois qui contiennent 500 poissons. Ils leur coupent d'abord la tête & après les avoir vuidés & ôté la grande arrête, ils les rangent par couches & les laissent tremper ainsi pendant 7ou 8 jours. Ils les mettent ensuite dans des presses de bois, qu'ils chargent avec quantité de pierres, pour les bien applatir. Après les y avoir laissés pendant 10 jours, ils les étendent un à un au bord de la mer sur de petits lits de cailloux bien polis & arrondis par les flots & assez élevés au-dessus de l'eau, où ils les laissent sécher au vent, au froid & au soleil. Aussitôt qu'ils sont secs, ils les rangent par tas dans les magasins ayant soin de les bien couvrir, pe-

ſi bien diſtribué dans ces Pays ingrats les dons de la Nature & les talens d'en profiter, en donnant aux Iſlandois leur *Flacfisch* & *Hengfisch*, aux Notwégiens le *Rundfisch*, & aux Hittlandois le *Klippfisch*; afin que chacune de ces Nations ait ſon ſecret particulier, pour commercer avec l'étranger, ſans qu'elles puiſſent ſe nuire.

Le *Schelfisch*. Le *Schelfisch*, (*Onos* ou *Aſinus* des Anciens, *Aſellus tertius*, ou *Æglefinus* de *Rondelet*, *Æglefinus* ou *Ægrefinus* de *Bellonius*, en Anglois *Haddock*,) eſt de l'eſpece des Cabeliaux; mais il n'eſt pas de ſi bon goût, ni ſi

---

empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution, lorſqu'ils embarquent leur Poiſſon dans les Vaiſſeaux: car plus il eſt couvert & à l'ombre, mieux il ſe conſerve, lorſqu'il eſt ſéché à ſon point. C'eſt dans le mois de Février qu'on pêche le meilleur Cabeliau & en Août la meilleure grande Moruë pour en faire du *Klippfisch*.

grand

grand que l'eſpece ordinaire. Il a outre cela de petites écailles ſenſibles à l'attouchement, au lieu que toutes les autres eſpeces de Cabeliaux, ſont unies & abſolument ſans écailles. *

Le *Wittling*, eſpece de *Merlan*, ainſi nommé de la couleur blanchâtre de ſon dos; (*Aſellus candidus*, Le *Wittling*.

*Le nom de *Schelfisch*, qui veut dire poiſſon à écaille, vient ſelon quelques-uns de ce que ſa chair étant cuite s'écaille plus facilement qu'aucune autre, ce qui flatte en effet beaucoup la vuë & réveille l'appétit. Mais je ſuis plutôt porté à croire, que ſon nom vient des écailles ſenſibles, qui le couvrent par dehors & par leſquelles il ſe diſtingue de tous les autres Poiſſons de ſa Claſſe: car les Hollandois & même nos Marins & Pêcheurs Bas-Allemands appellent les Ecailles de Poiſſon *Schelfen*, & ils diſent *Schelfern* pour écailler un Poiſſon (*deſquamare piſcem.*) V. l'*Ethymologicum Teutonicæ Linguæ* de *Kilian*.

Aſellus mollis major ſive Albus de Willoughb. pag. 179. en Hollandois *Witting*; en Anglois *Whiting*, que nos Pêcheurs de Hilgeland appellent *Gaatjens*,) reſſemble plus au Schelfisch qu'au Cabeliau. Il a le corps allongé & les dents extrêmement pointuës. Sa chair eſt fort délicate; mais elle reſſemble à celle du Schelfisch en ce que l'une & l'autre ne ſont pas propres pour faire du bon *Flacfisch* & *Hengfisch*, & qu'elles ſont de peu de débit, ſi les autres ne nous manquent pas. *

---

* Je ſuis d'avis que ce *Wittling* eſt la véritable Moruë, quoiqu'on donne communément à Paris ce nom à la Moluë, qu'on pêche ſur les Bancs de Terreneuve, & que *Rondelet* même confonde l'une avec l'autre. La Molue ou Merluche (*Merlucius, quaſi Maris Lucius*,) en Anglois *Cod* ou *White-fish*, en Hollandois *Backeliauw* eſt plutôt une eſpece de Cabeliau. Cependant je n'ai pas pu connoître juſqu'à préſent les marques caractériſti-

Le *Dorsch* (*Asellus varius* ou *Striatus*, en Danois *Torsk*, que les Prus- Le *Dorsch*

ques, par lesquelles ce Poisson se distingue de notre Cabeliau. Les Naturalistes ne fréquentent guéres ces endroits, & il est difficile de tirer des Pêcheurs quelque chose d'exact & de suivi sur la nature des Poissons. Je ne sçaurois cependant pas m'empêcher de remarquer ici en passant, que ce Poisson insatiable a reçu de la Nature un avantage singulier, que bien de nos gourmands souhaiteroient pouvoir partager avec lui. C'est que toutes les fois que son avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelqu'autre chose d'indigeste, il vomit son estomac, le retourne devant sa bouche, & après l'avoir vuidé & bien rincé dans l'eau de mer il le retire à sa place & se remet sur le champ à manger. Ce fait est avéré entr'autres par *Denys* dans sa *Description des Côtes de l'Amérique Septentrionale.* Vol. II. pag. 181, où il décrit fort exactement toute la Pêche & la préparation des Poissons, comme

ſiens appellent *Pomuchel*) eſt la plus petite eſpece de Cabeliau. Ce Poiſ-

elle ſe fait ſur les Côtes de Terreneuve, en remarquant en même temps que la Moluë verte ou blanche & la Moluë ſéche ou Merluche ſe font du même Poiſſon, & que la différence de la dénomination ne vient que de la façon différente de le préparer. Il faut obſerver après tout, que la Moluë verte qu'on embarque auſſitôt que le Poiſſon eſt coupé & que ſans l'entonner on range par couches avec du ſel dans le Vaiſſeau, n'eſt autre choſe que du Cabeliau ſalé connu parmi nous ſous le nom de *Labberdan*, de même que la Moluë ſéche reſſemble beaucoup à notre *Klippfisch*. Celle-ci eſt plus petite que la verte, & avant de l'embarquer on la ſale ſur le bord de la mer. On la lave enſuite dans la Mer même; & après avoir laiſſé dégouter l'eau ſur des clayes on la range une à une ſur des bancs de pierre, & après cela en tas pour la laiſſer bien ſécher. On l'entaſſe enfin dans le Vaiſſeau ſur

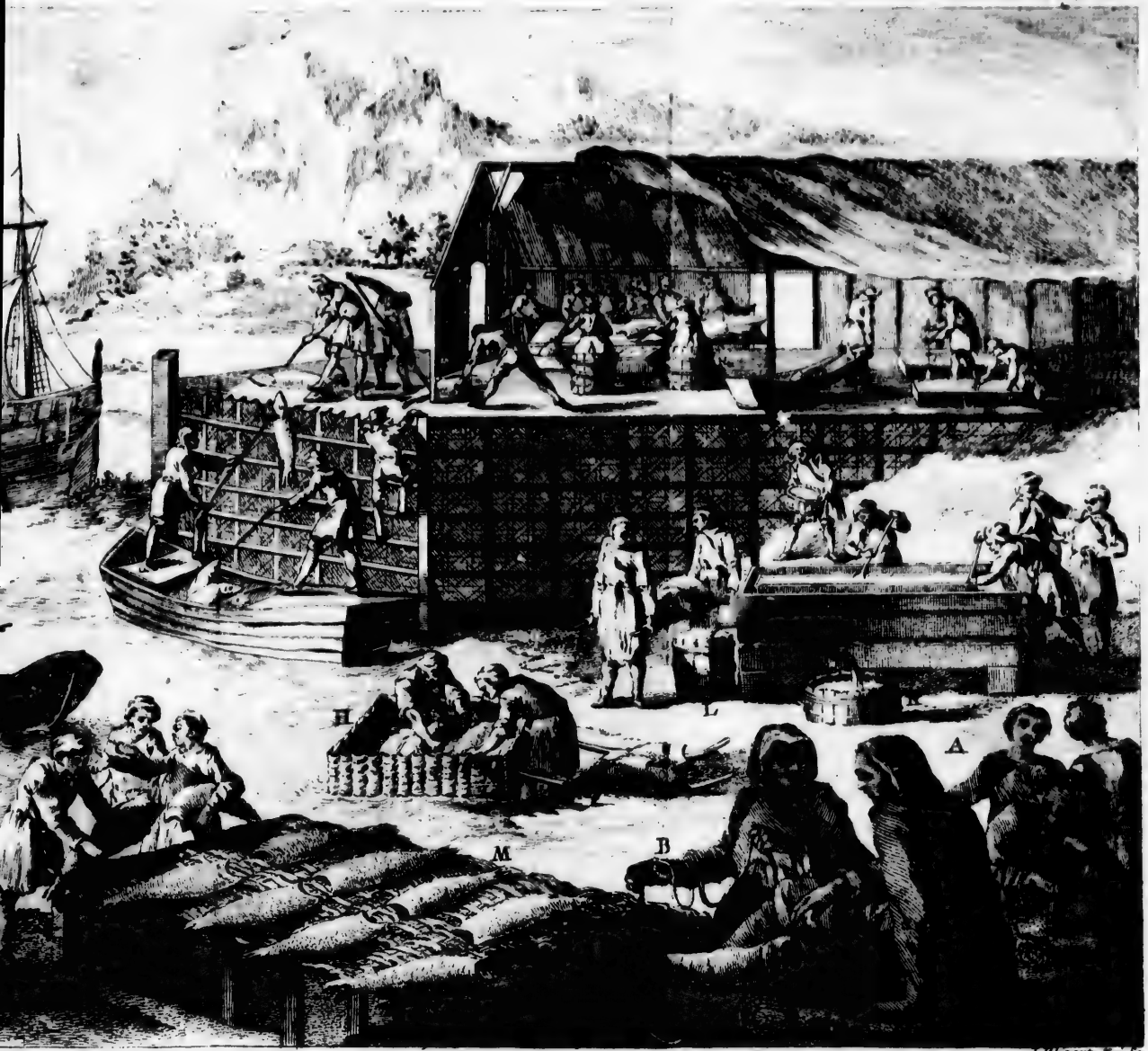
L. *Autre*
l'huil
M. *Man*
ſur

J. Piparet Maj. Sc.

L. *Autre Vase pour recevoir l'huile des Foyes.*
M. *Maniere de secher le Poisson sur des Clayes.*

P. Aveline inv.

A. *Habillement des Pêcheurs.*
B. *La Ligne.*
C. *Maniere de Pêcher.*
D. *Maniere de vuider le Poiſſon.*
E. *L'Auge dans le quel on jette le poisson vuide.*
F. *Des Coffres pour le Sel.*
G. *Maniere de porter le Poisson.*
H. *Maniere de*
I. *Maniere de p*
K. *Vase pour re*
qui sort des



J. Filipart Kaj. Sc.

… on jette le
…el.
…Poisson.

H. *Maniere de le laver.*
I. *Maniere de presser l'huile des foyes.*
K. *Vase pour recevoir l'eau et le Sang qui sort des foyes.*

L. *Autre Vase pour recevoir l'huile des Foyes.*
M. *Maniere de secher le Poisson sur des Clayes.*

de l

ſon a des écaill
tiles & imperc
ment & même
couleur eſt grif

---

des fagots & on
France.

Je joins ici,
ſité du Lecteur
che & de la pr
ſons uſitées en T
je les trouve rep
Carte de l'Amér
Herman Moll,
Londres. L'équi
che ſe fait dans
tale. Les Vaiſſeau
pêcher & pour
en Angleterre,
Newfoundland-S
land-Men, c'eſt
Terreneuve ou *E*
Banquiers. Ceux
vont que pour a
préparé & pour l
ture en Eſpagne,
appellés *Sack-Me*

son a des écailles extrêmement subtiles & imperceptibles à l'attouchement & même entre les dents. Sa couleur est grisâtre & un peu dorée,

---

des fagots & on la transporte ainsi en France. *Planche II.*

Je joins ici, pour satisfaire la curiosité du Lecteur, les figures de la Pêche & de la préparation de ces Poissons usitées en Terreneuve, telles que je les trouve représentées sur la belle Carte de l'Amérique Septentrionale de *Herman Moll*, nouvellement gravée à Londres. L'équipement pour cette Pêche se fait dans l'Angleterre Occidentale. Les Vaisseaux qu'on envoye pour pêcher & pour transporter le Poisson en Angleterre, portent le nom de *Newfoundland-Ships*, ou *Newfoundland-Men*, c'est-à-dire, Vaisseaux de Terreneuve ou *Bankers*, c'est-à-dire, Banquiers. Ceux au contraire qui n'y vont que pour acheter le Poisson tout préparé & pour le transporter en droiture en Espagne, en Italie &c. sont appellés *Sack-Men*.

& il eſt marqueté de quantité de taches & rayes brunes ou noires. Sa chair eſt fort délicate, & les meilleurs ſont ceux qu'on prend dans la Mer Baltique & principalement du côté de Lubec, où ils ſont d'une couleur plus claire en été & d'un gris foncé en hyver. Les Commis Danois pour le Commerce d'Iſlande font quelquefois ſécher & apprêter ce Poiſſon comme du *Flacfisch*, & ils l'appellent alors *Tietling*. C'eſt un manger délicieux deſtiné pour préſent à la Cour de Coppenhague, qu'on tranſporte rarement ailleurs.

Le Charbonnier.

Le *Charbonnier* ou *Koolfiſch* (*Aſellus niger*, *Carbonarius* de *Willoughb. Ichthyol. pag. 168.* en Hollandois *Kool*, en Anglois *Colefish*) ainſi appellé de ſa couleur qui eſt très-foncée, eſt auſſi une eſpece de Cabeliau, mais un peu plus petite. Il lui reſſemble au reſte en tout; mais il eſt ſi maigre & a ſi peu de goût, que les Iſlandois, auxquels les meilleures eſpeces ne manquent pas, n'en mangent point eux-mêmes. On prend ce Poiſſon en grande quanti-

de

té du côté du
on remarque
dirige toujours
Norwége, où
noms de *Sey*,
Ofs. Il s'en pre
tités prodigieuſ
eſt pourſuivi pa
ſerrent ſouvent
ſçachant par o
ſe jetter ſur le ri
riture aux plus
ſon foye avec ſe
l'huile. Il y a mé
à Bergen, qui
cians des Villes
rir leurs domeſ
ſon, pour ne p
dépens des pau
plus gros ne co
de Lubec. Nos
land en prenne
temps, & l'app
mais ils en tro

* V. La Pêche
drager. pag. 97.

té du côté du Cap du Nord *, & on remarque généralement, qu'il dirige toujours sa course vers la Norwége, où il est connu sous les noms de *Sey*, *Graasey*, *Stifisk* ou *Ofs*. Il s'en prend surtout des quantités prodigieuses dans le temps qu'il est poursuivi par les Baleines, qui le serrent souvent de si près, que ne sçachant par où se sauver il vient se jetter sur le rivage. Il sert de nourriture aux plus pauvres, qui gardent son foye avec soin pour en faire de l'huile. Il y a même une Ordonnance à Bergen, qui défend aux Négocians des Villes Hanséatiques de nourrir leurs domestiques avec ce Poisson, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres, auxquels les plus gros ne coûtent qu'un schelling de Lubec. Nos Pêcheurs de Hilgeland en prennent aussi de temps en temps, & l'apportent à Hambourg; mais ils en trouvent peu de débit.

* V. La Pêche de Groenland de *Zorgdrager*. pag. 97.

Les Plies & les Soles. Je ne dirai rien de quantité d'autres Poiſſons, ſur leſquels j'ai ramaſſé pluſieurs Mémoires, & qui ſont beaucoup plus gras ici que partout ailleur comme entr'autres les *Plies* & les *Soles*, qui ſont ſi graſſes ſur ces Côtes, qu'elles rougiſſent en ſéchant & ſe gâtent du côté des arrêtes; ce qui les met hors de commerce, & les Iſlandois ſont obligés de les conſumer eux-mêmes dans le Pays.

Le Flaitan. Je me contenterai d'ajouter ici un mot du *Flaitan* ou *Flettan* (*Hippogloſſus* de *Rondelet* & de *Geſner*, en Allemand *Hilbutt* ou *Heilbutt*, en Norwégeois *Helleflynder* ou *Queite*, en Anglois ſur la Côte Occidentale *Holibut*, & ſur Côte Septentrionale *Turbot* ou *Turbut*.) Ce Poiſſon eſt de la plus groſſe eſpece de Plies & ſon aſpect a quelque choſe d'effrayant. Ceux qu'on prend dans l'Océan Germanique ne peſent ordinairement que 120 à 130 livres; au lieu que ceux d'Iſlande peſent juſqu'à 400. Cet animal a enhaut & en bas un double rang de dents un peu courbées en dedans

&

& fort point
forte & roide
il y a au fon
droits ronds
petites dents
de même gar
guës, & par
cles ou oreill
cevoir, que
& ſi plat ſans
née, n'a pas
les autres gro
ſe retourne
l'eau, & ne
petits Poiſſon
pour cette rai
a donné cett
de pointes,
pour arrêter
ſaiſie, & pour
tement à bout
ſon eſtomac
rangs & parei
même des Sc
& autres de la
cette Plie éno
fait aux autres
térieure & p

& fort pointuës, une langue très forte & roide, au-deſſus de laquelle il y a au fond du palais deux endroits ronds hériſſés de quantité de petites dents pointuës. Ses ouïes ſont de même garnies de pointes très aiguës, & par deſſus de trois couvercles ou oreilles. Il eſt facile de concevoir, que ce Poiſſon étant ſi large & ſi plat ſans épaiſſeur proportionnée, n'a pas la même agilité que les les autres gros Poiſſons allongés, qu'il ſe retourne plus peſamment dans l'eau, & ne peut courir après les petits Poiſſons; & c'eſt ſans contredit pour cette raiſon, que la Nature lui a donné cette quantité prodigieuſe de pointes, de crochets & de dents pour arrêter ſa proye après l'avoir ſaiſie, & pour en venir plus promptement à bout: auſſi trouve t-on dans ſon eſtomac non ſeulement des Harangs & pareils petits Poiſſons, mais même des Schelfisch, des Dorſchs, & autres de la groſſe eſpece. Au reſte cette Plie énorme reſſemble tout-à-fait aux autres, tant par ſa figure extérieure & par ſes nageoires, que

par ſes entrailles, & quoiqu'étant d'une groſſeur prodigieuſe, elle n'a point de veſſie pour contenir l'air; ce qui eſt commun à toutes les Plies. Ce défaut les rend toutes incapables de s'élever beaucoup dans l'eau, & de nager bien loin, étant obligées de vivre preſque toujours au fond de la Mer. On diſtingue auſſi très viſiblement dans le Flaitan cette peau que la Nature a donnée à tous les Poiſſons mauvais nageurs de cette eſpece & qu'ils mettent devant leurs yeux comme un voile pour les garantir contre le tranchant du ſable, lorſqu'ils s'y enterrent pendant la tempête, pour ne pas être balottés par les flots de la Mer. * La chair du Flaitan, eſt d'un fort bon goût; mais ſa graiſſe extraordinaire fait qu'elle eſt très difficile à digérer.

Raf & Rekel. C'eſt de ce Poiſſon, qu'on prépare dans les Pays du Nord & dans la Baſſe-Saxe, une eſpece de manger,

* V. *Lettre* de *Leuwenhoek*, du 22 Juin 1704.

qu'on appelle *Raf* & *Rekel*; * mais qui ne convenant guéres qu'à des

* *Raf* ou *Rav*, en Islandois *Rafur*, sont les nageoires, qu'on coupe bien avant dans le dos avec la graisse. On les sale un peu & les laisse ensuite sécher au vent. *Rekel* ou *Rekling*, en Islandois *Riklingr*, sont des bandes longues de peau & de graisse qu'on coupe au haut de la queue en remontant vers le dos, & qu'on sale & fait sécher de même au vent. Le meilleur *Raf* & *Rekel* vient de l'extrêmité de la Norwége, comme d'Andenæs, de Tromsen & de Finmarchie. Les Norwégeois pêchent le *Flaitan* aussitôt que la Pêche du Cabeliau est passée. Ils se mettent pour cet effet en mer avec leurs grandes barques, & pêchent pendant les nuits qui sont alors claires; mais ils n'y restent que jusqu'à la S. Jean : car, comme après ce temps l'air devient fort chaud, ce Poisson qui est extrêmement gras ne peut plus si bien se sécher ni se conserver. V. la *Description de Norwége* de *Ramus*,

estomacs extrêmement forts, n'est plus beaucoup en usage aujourd'hui, que la délicatesse affoiblit nos tempéramens.

Le Maquereau.

Je finis ma Relation des petits Poissons, par le *Maquereau* (*Scomber* de *Rondelet* & de *Bellonius.*) Il ressemble par sa figure au Harang, sinon qu'il est plus long, ayant ordinairement 18 pouces sur ces Côtes. C'est un fort bon manger pour ceux qui aiment les Poissons fort gras, mais il répugne à d'autres. Les Islandois, qui le mépriſent, ne se donnent pas la peine de le pêcher. Au reste ce Poisson est de l'espece de ceux qui font annuellement la grande route, & semblent s'offrir à la plûpart des Peuples de l'Europe. On m'a

écrite en Danois, pag. 252. Les François font aussi une espece de *Raf*, en coupant les nageoires de leur Flaitan qu'ils pêchent sur les bancs de Terreneuve. V. la *Description des Côtes de l'Amérique Septentrionale* de *Denys*, Tom. II. pag. 262.

aſſuré qu'il paſſe l'hyver dans le Nord, & que vers le Printemps il cottoye l'Iſlande, le Hitland, l'Ecoſſe & l'Irlande, en ſe jettant de-là dans l'Ocean Atlantique, où une Colomne en paſſant devant le Portugal & l'Eſpagne, va ſe rendre dans la Mer Méditerranée, pendant que l'autre rentre dans la Manche, où elle paroît en Mai ſur les Côtes de France & d'Angleterre, en paſſant delà en Juin devant les Côtes de Hollande & de Friſe; que cette Colomne étant arrivée en Juillet ſur la Côte de Jutland, détache une Diviſion, qui faiſant le tour de la pointe du Nord, ſe jette dans la Mer Baltique, pendant que le reſte en paſſant devant la Norwége s'en retourne au Nord. Comme ce Poiſſon n'eſt pas propre pour le Commerce, & que généralement on y fait fort peu d'attention, il m'a été impoſſible de parvenir à une certitude poſitive à ſon égard, & j'ai été obligé de me contenter du témoignage de deux Pêcheurs expérimentés de Hilgeland.

La Baleine. La *Baleine* eſt ſans contredit la premiere parmi les groſſes eſpeces de Poiſſons de Mer. * La grande Baleine de Groenland, (*Balæna vulgaris edentula, dorſo non pinnato* de *Rajus*,) autrement connuë ſous le nom de *Sandhual*, eſt appellée par les Iſlandois, *Slettbakr*, & par les autres Habitans du Nord, *Slitbakker*, qui veut dire *Dos-plat* ou *Dos-uni*, parce que ſon dos eſt abſolument uni ſans aucune nageoire. La groſſeur énorme de ce Poiſſon fait qu'il ne ſe riſque guéres d'approcher des Côtes d'Iſlande : un inſtinct ſalutaire lui fait appréhender les bas-fonds & le retient dans les abîmes inacceſſibles vers Spitzberg & ſous le Pole du Nord. Une autre eſpece, appellée *Nord caper*, ſe trouve au contraire en grande abondance & preſque continuellement aux environs de cette Iſle, comme je l'ai déjà remarqué ci-deſſus.

---

* J m'étends davantage ſur les Baleines dans ma *Relation du Groenland.*

Cette eſpece de Baleine reſſemble beaucoup à celle de Groenland, tant par la figure du corps, que par les Barbes du muſeau, ſinon qu'elle eſt beaucoup plus petite & plus mince partout. Les Iſlandois tirent de grands avantages de cette Baleine, qui eſt en quantité ſur leurs Côtes; ce qui eſt d'autant plus heureux, que faute de bâteaux & d'inſtrumens convenables, il leur ſeroit impoſſible d'aller prendre ce Poiſſon en pleine Mer.

Le *Nord-caper*, comme je l'ai dit ci-deſſus, pourſuit les Harangs juſques dans les Golfes de cette Iſle, & les pouſſe adroitement vers la Côte, pour en attraper un plus grand nombre à la fois. Mais il arrive ſouvent que ſa trop grande avidité le fait échouer ſur les bas-fonds & les bancs de ſable, * ſans qu'il puiſſe ſe remettre à flot, ** ou que du- Maniere de la prendre.

---

* Que les Iſlandois appellent dans leur Langue. *Hual-vag.* V. le *Lexicon Scythicum* de *Verelius*.

** *Olaus Magnus* rapporte la même

moins les Iſlandois profitant de ſon étourderie, le chaſſent eux-mêmes vers la Côte, & le font donner dans le panneau ; ce qui ſe fait de la maniere ſuivante. Auſſi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'une pareille Baleine donne la chaſſe aux Harangs, ils ſe jettent promptement dans leurs canots, munis de harpons, lances, coûteaux & autres uſtenſils néceſſaires, & la pourſuivent par derriere à force de rames, en l'approchant autant qu'il eſt poſſible. Si le vent ſouffle vers la Côte, ils verſent dans la Mer devant leurs canots quantité de ſang, dont ils ont toujours bonne proviſion avec eux ; & à meſure que les flots l'emportent vers la Côte, ils le ſuivent en s'y approchant de plus en plus. Le Poiſſon ſe ſentant pourſuivi, prend ſur le champ le parti de regagner la haute mer; mais en appercevant le ſang il s'effraye *,

choſe, dans ſon *Hiſtoria Gent- Septentr.* Liv. XXI. ch. 15.

* Quelques-uns prétendent que cette

& plutôt que de nager à travers, il s'en retourne en fuyant vers la Côte,

---

averſion pour le ſang vient de ce que la Baleine s'imagine qu'il vient de ſa femelle qui en jette tous les mois une quantité ſi prodigieuſe qu'elle teint les eaux de la mer, & elle eſt accompagnée d'une liqueur dont la puanteur l'infecte. V. à ce ſujet le *P. Feuillée* dans ſon *Journal des Obſervations Phyſ. &c. faites en Amérique*, Tom. I. pag. 393. D'autres ſont d'avis, qu'elle regarde le ſang comme venant d'une autre Baleine tuée, & que par un inſtinct commun à toutes les créatures, qui frémiſſent à l'aſpect de leur déſtruction, elles évitent l'endroit qui leur annonce la mort. Je ne ſçaurois rien décider à cet égard; mais je ſuis plus porté pour ce dernier ſentiment. *Pline* a déjà fait cette remarque dans ſon *Hiſt. Nat.* Liv. X. Sect. 90. *Piſces*, dit-il, *maxime Piſcium ſanguinem fugiunt*; c'eſt-à-dire: » Les Poiſ» ſons fuyent le ſang des Poiſſons » avec une eſpece d'horreur. « J'ajou-

où il échoue bientôt entre les rochers ou ſur le ſable. Si au contraire le vent ſouffle du côté de la Terre, les Pêcheurs entourent le Poiſſon par derriere comme dans le premier

terai un paſſage très remarquable & qui me paroît digne de réfléxion pour tous ceux qui aiment les ſingularités de la Nature. C'eſt un fait généralement connu dans toute l'Ecoſſe & que je trouve rapporté dans la *Deſcription des Iſles Occidentales* de ce Royaume de *Martin*, pag. 143. *If a Quarrel happen on the Coaſt*, dit-il, *where Herring is caught, and that Blood be drawn violently, then the Herring go away from the Coaſt, whithout returning during that Seaſon. This, they ſay, has been obſerved in all paſt ages, as well as at preſent*; c'eſt-à-dire: » Lorſqu'il arrive » un Combat ſur la Côte où l'on pêche » du Harang, & qu'il y ait eu effuſion » de ſang, le Harang ſe détourne, & » ne revient plus ſur la côte pendant » toute la ſaiſon. On prétend qu'on a » fait cette même obſervation dans » tous les temps. »

cas, & aussitôt qu'il veut s'en retourner en pleine Mer, ils jettent sans cesse de leurs canots quantité de pierres au-devant du Poisson, en poussant de grands cris, & faisant des bruits capables de l'épouvanter & de le chasser vers la Côte, où il échouë à la fin sur le sable. *

Aussi-tôt que le Poisson reste à sec, sans pouvoir se remettre à flot, les Pêcheurs l'entourent avec leurs canots, & le perçent de coups, jusqu'à ce qu'ayant perdu tout son sang il ne donne plus signe de vie. Ils montent ensuite sur son corps, dont ils coupent toute la graisse, & même une bonne partie de la chair qui ne ré-

* On m'a rapporté que les Pêcheurs des Isles de Feroë, qui ne sont pas mieux fournis que les Islandois d'instrumens pour la pêche, sçavent se servir fort avantageusement de ces deux mêmes artifices, que le besoin, qui nous instruit sur bien des choses, leur a fait sans doute imaginer.

pugne pas à leur gout, & l'emportent chez eux. *

* Je croirois preſque que le préjugé ſeul nous perſuade que la chair des Baleines n'eſt pas bonne à manger. J'avouerai qu'on ne peut s'en rapporter au goût de nos Pêcheurs de Groenland, qui ſont accoûtumés à manger le Poiſſon rance & puant; mais ils diſent tous, que la chair d'une jeune Baleine, tant qu'elle eſt fraîche, eſt très bonne à manger. Celle des *Finnfiſch*, qui en donnant la chaſſe au Harang échouent ſouvent ſur les côtes de Norwége, ou qui ſont pris autrement, ſe vend par livre, & les Payſans qui la mangent volontiers, diſent qu'elle a le goût du Bœuf. *Lucas Jacobſon Debes*, dans ſa *Deſcription des Iſles de Feroë*, pag. 160, rapporte des Habitans de ces Iſles, qu'ils ſalent la graiſſe de la tête de Baleine avec du ſel noir ou avec les cendres d'une herbe de Mer appellée *Tang* ſéchée & brulée, & que cette graiſſe étant

Les *Barbes* * de ce Poisson, étant petites, ne sont pas beaucoup re- De ses Barbes.

---

suspenduë pendant quelque temps dans un endroit bien sec, prend la forme & le goût du lard de cochon. Ils font aussi cuire la chair fraîche du Poisson, qui ressemble tout-à-fait au bœuf, dont elle a même l'odorat. Ils coupent par bandes longues & minces ce qu'ils n'en peuvent pas consumer sur le champ, & les font sécher au vent. D'autres salent quelquefois des morceaux de queuë, qui étant fort tendineuse a le goût de pieds de bœuf marinés. *Kempfer*, dans son *Histoire du Japon*, Liv. II. ch. 2. nomme six sortes de Baleines, dont les Japonnois apportent la chair au marché avec d'autres poissons, & ils marinent aussi les intestins, qu'on fait cuire ou rotir pour ceux même qui se picquent de bien vivre.

* Ceci sont les Appendices cornés qui ressemblent à des lames de sabre, & qui pendent des deux côtés de la machoire d'enhaut de la Baleine. On en ôte la chair & on les nettoye, &

cherchées par les Danois, & d'ailleurs les Iſlandois, faute d'inſtrumens convenables, ne ſont guéres en état de les bien ôter du Poiſſon; ce qui fait qu'on les rend à la Mer avec le reſte de la Charogne. *

De la Graiſſe, & du *Thran*.

On met la *Graiſſe* dans des tonneaux, où on la laiſſe fondre peu à peu pendant trois mois. L'huile qui pendant ce temps en dégoute d'elle-même, eſt la meilleure & la plus fine. On l'ôte de deſſus la graiſſe avant de la faire bouillir, & on la vend ainſi aux Danois qui la trafiquent ailleurs.

Le mot de *Thran*, ** eſt le terme

---

après les avoir fendus on en prépare les bâtons ou lames minces pour l'uſage des femmes.

* Les Hollandois diſent *Karonie* & les Allemands *Kreng*. Ces mots viennent vraiſemblablement du Grec κάρρεια.

* Ce mot ſignifie l'huile de Poiſſon ſortie par diſtillation. Il vient origi-

propre de tous les Peuples du Nord, pour signifier huile de Baleine : celle

---

nairement des Russiens Septentrionaux, qui ont les premiers distribué cette huile dans l'Europe, où l'on en a conservé le même nom ; ce qui s'accorde parfaitement avec le Passage de *Clement Adam*, qui dit dans sa *Navigatio Anglorum ad Moscovitas, in Republica Moscov.* pag. 36. *Mittunt Aquilonares Russi oleum à Barbaris* Train *dictum, quod in flumine Una dicto conficiunt ;* c'est-à-dire : » Les Russiens Sep- » tentrionaux trafiquent une huile, que » les Barbares appellent *Train*, & qu'on » prépare sur le fleuve Una. » *Olaus Magnus* dit aussi, dans son *Hist. Sept.* Liv. II. chap. 17. *Quam pinguedinem (marinarum belluarum) vulgari eorum* Trann, *aut* Lyse, *à lucendo vocant, quia lampadibus immissa clarissime lucet ;* c'est-à-dire : » Cette graisse des » gros Poissons de mer est appellée par- » mi eux *Traan* ou *Lyse* du mot *lucere*, » ou luire, parce qu'elle jette beau- » coup de clarté dans les lampes. » Le

qu'on tire de la graiſſe non bouillie, eſt appellée *Thran clair*, & l'autre

---

mot *Thran* ſignifie proprement parmi les Nations du Nord un Fluide aqueux ou huileux qui dégoutte. C'eſt ainſi que le mot Saxon *Traan* ou *Trane*, le Hollandois *Traane*, l'Allemand *Thræne* dénote (1) une larme qui coule des glandes lacrymales; (2) une larme ou goutte de gomme ou de réſine qui ſuinte de l'arbre (V. l'*Ethymologicum* de *Kilian*); (3) une goutte d'huile qui diſtille d'un morceau de Poiſſon coupé. De même le mot Saxon *Taar*, l'Allemand *Zæhre*, le Danois *Taar* ou *Taarn*, l'Iſlandois *Tar*, l'Angle-Saxon *Tear* ſignifie *Lacryma*, larme, goutte d'eau ou d'huile, & l'Angle-Saxon *Tero*, *Tar*, *Tare* & *Teor*, l'Allemand *Teer*, *Theer*, le Gothique *Thior*, le Suedois *Tiære* dénote *pix liquida*, poix liquide, goudron, &c. Le mot Latin *Butyrum*, d'où vient le François *Beurre*, en Allemand *Butter*, par lequel nous dénotons cette ſubſtance huileuſe qu'on exprime du lait de vache, a la même éthymologie qui

qui vient de la graisse bouillie, est nommée *Thran brun.*

Butyrum ou *Butter* vient de *Bu* & *Tere*. L'ancien mot Gothique *Bu*, signifie *Bos*, *Vacca* βῦς &c. Bœuf, Vache, & *Tere* veut dire huile exprimée. Les Latins & les Grecs disent *Butyrum*, βούτυρον ; mais pour rendre raison de l'éthymologie de ces mots il faut en venir à l'Harmonie des Langues que je viens de rapporter. Je dois encore remarquer que le mot *Thran* peut venir originairement de l'Orient : car comme on confond souvent en Europe le T & le Z, il en arrive autant en Asie aux lettres ת & צ, selon la différence des Dialectes. Ainsi צְרִי, צֳרִי & צָרִי signifient une résine qui distille d'un arbre, soit par la pression naturelle, soit par une ouverture qu'on y fait artificiellement, & particulierement la Thérébentine. V. l'*Hierophyticum* de *Hillerus*, Liv. I. ch. 45. Le mot Arabe *Tzara* signifie *fluxit*, *manavit*, ce qui s'écoule. *Tzirwa* & *Dsaru* dénotent *lacryma arboris*, une larme d'arbre, la résine, &c.

Il faut encore remarquer que le *Thran* le plus excellent, ſi on le laiſſe pur, eſt celui qui dégoutte des Foyes des Cabeliaux, des Chiens Marins & d'autres Poiſſons. C'eſt pour cet effet que les Iſlandois ont grand ſoin d'amaſſer tous ces foyes dans des tonneaux, où ils les laiſſent fondre pendant environ ſix ſemaines. Ils ôtent au bout de ce temps tout le *Thran*, qui en a diſtillé de lui-même, & le mêlent ſans le faire bouillir parmi le *Thran clair* de Baleines, pour le rendre meilleur. Ils font enſuite bouillir le reſte, qu'ils ajoutent au *Thran brun*, & trafiquent l'un & l'autre aux Marchands Danois. *

---

* Les Norwégeois en font auſſi beaucoup du foye de *Dorſch* & de Cabeliau, lorſqu'ils fendent ce Poiſſon pour en faire du *Stocfiſch*. Ils expoſent les foyes au grand air & en laiſſent dégoutter la graiſſe. Les François les imitent à cet égard ſur les bancs de Terreneuve, où ils tirent auſſi du

Le *Marsouin*, * est un Poisson fort connu dans la Mer du Nord. Il est de l'espece des Baleines, ayant environ 5 à 8 pieds de long. Je me crois dispensé d'en donner la description qu'on trouve dans différens Ouvrages. ** On n'a pas sçu me dire, Le Marsouin.

Thran des foyes de leur Moluë. V. *Denys à l'endroit cité*, ch. I. Tom. II. pag. 104. La maniere de les presser, usitée sur ces Côtes parmi les Anglois & les François, est figurée dans la *Planche 2*.

* En Islandois *Suinhual* ou *Suinhual-fur*, ou *Witinger*, ou Norwégeois Marsuen ou Niser, en Danois *Brunf-kop* à cause de sa grosse tête ronde, ou *Sprinhual*, ou *Springer*, qui signifie Sauteur, parce qu'il s'élance ordinairement hors de l'eau à l'approche d'une tempête, en Anglois *Porpesse* ou *Porpus*, en Ecossois *Sea-porc*. C'est la *Phocaena* de *Rondelet*, le *Thursio* de *Bellonius*, le *Delphinus Septentrionalium* de *Schoeneveld*.

** V. les *Ephemerides Nat. Curios.* Dec. I. ann. 3. pag. 22. *L'Abbregé des Transactions Philosophiques* de *Low-*

s'il y a plus d'une ſorte de ce Poiſſon ſur les Côtes de cette Iſle ; ce qui pourtant me paroit vraiſemblable, attendu qu'il y en a de deux eſpeces dans l'Amérique Septentrionale. * La chair de ce Poiſſon ſe peut manger, & les Ecoſſois des Iſles Occidentales ** en font preſque leur nourriture ordinaire. Ils prétendent même que ſa chaire eſt ſalutaire & très nourriſſante. Les François qui demeurent ſur Terre-neuve, en font

---

thorp Vol. II. pag. 839. & le *Supplem. I. Annal. Wratiſlaw.* Art. XI.

* L'une, qui eſt la plus groſſe, eſt tout-à fait blanche. Elle eſt de la groſſeur d'une vache & ſe nourrit de toute ſorte de poiſſons, mais préférablement de Maqueraux, de Harangs & de Sardines. L'autre eſt appellée *Pourſille*, & ſe trouve dans toutes les Mers, où elle voyage par troupes & elle eſt bonne à manger. V. *Denys, à l'endroit cité*, Tom. II. pag. 258.

** V. *Martin* dans ſa *Deſcription de ces Iſles*, pag. 269.

des Andouilles. * Cependant on prend ici ce Poiſſon principalement à cauſe de ſa graiſſe, quoiqu'il n'en ait pas beaucoup, pour ſuppléer autant qu'il eſt poſſible au défaut du *Thran*, qui depuis la décadence de la pêche de Groenland eſt devenu rare & par conſéquent fort cher. Au reſte ce Poiſſon eſt très difficile à prendre à cauſe de l'agilité extrême avec laquelle il nage & ſaute dans l'eau. On ne l'attrape guéres, à moins qu'il n'y donne occaſion lui-même par une gourmandiſe étourdie, qui le pouſſe ſouvent à pourſuivre les Harangs juſques ſur la Côte, ** enſorte

* V. *Denys*, à l'endroit cité.

** *Arend Berendſen Berg*, dans ſon Ouvrage ſingulier, intitulé en Danois; *Excellence du Danemarc & de Norwége*, pag. 298. fait une jolie remarque à ce ſujet. » Il arrive ſouvent, dit-il, » comme nous l'avons vu en 1625, que » lorſque les jeunes Baleines donnent » la chaſſe aux Harangs, ceux-ci ſe ſau- » vent dans les Bayes & embouchu-

que les pauvres Iſlandois ne tireroient certainement pas grand avan-

» res des Fleuves. Auſſitôt que les Pay-
» ſans apperçoivent qu'ils y ſont entrés
» ils leurs coupent le retour en ten-
» dant leurs filets, & non ſeulement
» ils prennent une grande quantité de
» Harangs, mais auſſi en même temps
» quelques jeunes Marſouins qui é-
» chouent ſur la côte. On en prit dans
» ladite année 17 ou 18 à environ
» deux lieuës au delà de Bergen, où
» ils reſterent à ſec ſur le ſable. « Je joindrai à ceci une autre remarque tirée du *Voyage de la Terre Sainte* de *Chrétien Eyrer de Haimendorf*, pag. 249. » Les petits garçons, dit-il, ſe
» tiennent ſur le bord de la mer
» avec leurs filets à la main, qu'ils
» jettent dans l'eau, lorſque les Dau-
» phins chaſſent les Poiſſons devant
» eux vers la côte, & ils en prennent
» ſouvent des quantités aſſez conſidé-
» rables. C'eſt un ſpectacle des plus
» amuſans : car le Dauphin les aide,
» pour ainſi dire, à pêcher pendant

de

tage de ce Poiſ
ſtance auſſi ſing
Le Marſouin
les ans dans
une petite me
mettre devan
manquent-ils p
cette ſaiſon, &
vent juſqu'à tr
la Côte, que
ne ſçauroient p
aiſé de les pren

Le *Requin*,
lea) eſt aſſez f
de l'Iſlande; m
la plus grande

» qu'il en pren
» n'y a point
» qui avale tan
» le Dauphin,
» ſon qu'on l'
» *Mare* ou Ch
» Poiſſon s'app
» terre.«

* En Latin
mia, *Tiburon*

tage de ce Poiſſon, ſans une circonſtance auſſi ſinguliere que favorable. Le Marſouin devient aveugle tous les ans dans le mois de Juin par une petite membrane qui vient ſe mettre devant ſes yeux : auſſi ne manquent-ils pas d'en profiter dans cette ſaiſon, & ils en chaſſent ſouvent juſqu'à trois cens à la fois vers la Côte, que ces Poiſſons aveugles ne ſçauroient plus éviter, & où il eſt aiſé de les prendre.

Le *Requin*, (*Canis marinus*, *Galea*) eſt aſſez fréquent ſur les Côtes de l'Iſlande ; mais on n'en prend que la plus grande eſpece, * pour en tirer Le Requin.

» qu'il en prend auſſi de ſon côté. Il » n'y a point de Poiſſon dans la mer » qui avale tant de petits Poiſſons que » le Dauphin, & c'eſt pour cette rai- » ſon qu'on l'appelle *Cacciatore del* » *Mare* ou Chaſſeur de la Mer. Ce » Poiſſon s'approche de fort près de la » terre. «

* En Latin *Canis Carcharias*, *Lamia*, *Tiburonus*, en Iſlandois *Haac-*

la graiſſe & le foye. La graiſſe de ce Poiſſon a la qualité ſinguliere de ſe

kal, de *Hacka*, qui veut dire dévorer avec avidité & à coups de dents comme les chiens, (*avide & ictibus more canino vorare.*) V. le *Lexicon* de *Gudman André*; en Danois *Haafisk* ou *Hawkall*, en Anglois, *The White Shark*. Nous liſons dans la *Deſcription des Iſles Occidentales de l'Ecoſſe* de *Martin*, pag. 385. que les Pêcheurs de ces Côtes appellent les gros Poiſſons de cette eſpece *Seths* & les petits *Sillucks*. On trouve une Deſcription des gros dans le *Voyage de Spitzberg* de *Martens*, qui ajoute chap. 3. n. 8. qu'ils parviennent juſqu'à deux ou trois braſſes de long. Mais on trouvera la meilleure Deſcription & en même temps l'Anatomie dans le *Journal des Obſervations Phyſ. du P. Feuillée*, Vol. I. pag. 171. & dans la *Continuation*, pag. 109. C'eſt vraiſemblablement ce même Poiſſon ou peut-être un autre plus petit que les Norwégeois appellent *Hoakaring* ou *Haa-*

conſerver

conſerver long-temps, & de durcir en ſe ſéchant comme le lard de cochon : auſſi les Iſlandois s'en ſervent à la place du lard, & le mangent avec leur Stocfiſch ; mais ordinairement on le fait bouillir pour en tirer de l'huile. Le foye de ce Poiſſon eſt d'une groſſeur ſi énorme, qu'un ſeul ſuffit pour remplir un petit ton-

---

kierling. V. la *Topographie de Norwége*, pag. 115. & la *Deſcription de Norwége de Jean Ranius*, pag. 252. Il mord le mieux à l'hameçon pendant la nuit : c'eſt pourquoi on le prend vers Noël, lorſque les nuits ſont les plus longues. On attache l'amorce avec l'hameçon à une chaine qui a 2 aunes de long, pour empêcher qu'il ne coupe la ligne avec ſes dents. Ce Poiſſon a un foye énorme, dont un ſeul donne 12 livres de *Thran* ou huile. Son Ovaire eſt auſſi fort grand, & les Norwégeois en font de bonnes Omelettes, qu'ils appellent *Haakage*. V. le *Muſeum Regium*. P. I. Sect. III. n. 6.

neau de pluſieurs pintes. * On coupe auſſi la chair du bas-ventre de ce Poiſſon en tranches fort minces, qu'on laiſſe ſécher en les tenant ſuſpenduës pendant un an & davantage, juſqu'à ce que toute la graiſſe en ſoit dégoutée ; & un fameux Négociant de Copenhague, qui avoit fait pluſieurs fois le voyage d'Iſlande, m'a aſſuré, que ces tranches étant préparées d'une certaine façon, ont preſque le goût du palais de bœuf, accommodé de même.

Epée de mer. On voit auſſi aſſez ſouvent ſur les Côtes d'Iſlande le Poiſſon appellé

---

* *Martin, à l'endroit cité*, remarque, qu'un ſeul foye d'un gros Requin donne une pinte d'Ecoſſe d'huile ; ce qui en fait quatre, meſure d'Angleterre. On fait bouillir le foye dans un pot à moitié rempli d'eau & à meſure qu'il bout, on en ôte ſucceſſivement l'huile qui ſurnage & on la ſerre dans des tonneaux. V. d'autres façons de tirer cette huile dans la *note* de pag. 101.

Eſpadon ou *Epée*, ou plutôt *Scie de Mer*, ou *Hairon Marin*, qui porte au-devant de la tête, & au-deſſous du bec, une eſpece d'épée fort longue & dentelée des deux côtés comme un peigne double *. Un gros Négociant qui a demeuré pendant pluſieurs années à Weſtmann-œ, m'a aſſuré, que dans cette Mer il y a une autre eſpece de Poiſſon, que les Marins y appellent auſſi *Epée de Mer*, & qui porte ſur l'extrêmité du dos une eſpece d'épée ou ſabre courbé; mais qui reſſemble plutôt à un pal ou pieu courbé, & qui eſt couvert de chair & de peau comme une nageoire ordinaire. Je parlerai de ce Poiſſon dans ma *Relation du Groenland*.

* En Latin *Priſtis* ou *Serra Piſcis*, en Anglois *the Sawfish*. V. *Willoughby* dans ſon *Hiſt. Piſcium*, Liv. III. ch. 14. V. auſſi ſur ſes combats avec la Baleine le *Voyage de Spitzberg* de *Martens*, chap. 6. n. 7. & *Denys, à l'endroit cité*, Tom. II. pag. 268.

Au reſte, il eſt étonnant de voir l'effet que l'aſpect d'un pareil Poiſſon fait ſur les Baleines, qui malgré la groſſeur prodigieuſe de leur maſſe, tremblent & s'agitent en ſautant d'une façon extraordinaire, auſſitôt qu'elles l'apperçoivent de loin, & ſe ſauvent avec précipitation du côté oppoſé. Les Chiens de Mer craignent auſſi beaucoup ce même Poiſſon, & pour l'éviter, ils ſe jettent ſouvent ſur la Côte parmi les Pêcheurs. J'expliquerai ci-deſſous la cauſe de cet effet ſingulier.

Taureaux & Vaches de Mer.

J'ajouterai ce qui m'a été rapporté des *Taureaux* & des *Vaches de Mer* * par deux perſonnes dignes de foi, qui m'ont aſſuré d'après la

---

* Les Payſans Danois les appellent Beſtiaux de la Côte (*Strandquæg*) & l'on peut conſulter à ce ſujet la Relation de *Jacobæus* dans le *Muſeum Regium Dan.* L. I. Sect. 3. n. 49. qui a été tirée des *Acta Med. Philoſ. Haffnienſia.*

voix unanime des Iſlandois, que ces animaux reſſemblent par la tête aux bœufs, & par le reſte du corps & les pattes aux Chiens de Mer; & que leur mugiſſement affreux rend ſouvent les Vaches de terre furieuſes, & les fait courir avec précipitation vers l'endroit dont vient le bruit.

Quant aux *Chiens de Mer*, j'aurai occaſion d'en parler dans ma *Relation du Détroit de Davis.* Chiens de Mer.

Je n'ai preſque rien à dire des Poiſſons d'eau douce, qui ſont peu conſidérables dans cette Iſle.

Proche de Holm, dans l'Ellera, près de Kle pee, & dans d'autres Golfes profonds, où ſe déchargent des ruiſſeaux ou de petites rivieres, qui tombent avec impétuoſité des montagnes & des rochers, on trouve des *Saumons* qui nagent contre les plus fortes caſcades, & qui s'y élancent ſouvent juſqu'à des hauteurs prodigieuſes. Les Iſlandois ont l'adreſſe d'en prendre quantité par le moyen d'une eſpece de coffre fait de treillage ſerré, qu'ils dreſſent directement dans la route du Poiſſon, Saumons.

& qui, ſans l'empêcher de monter dans l'eau, l'arrête lorſqu'il veut deſcendre à la Mer. Dans le temps que le Saumon eſt le plus gras, on tend dans la riviere des filets ordinaires, qui s'étendent d'un rivage à l'autre, & avec leſquels on va des deux côtés en remontant l'eau, & en pouſſant toujours en avant les Saumons, qui ſentant qu'ils ne peuvent plus reculer, s'élancent à droite & à gauche ſur les rivages, où ils ſont auſſitôt pris par les Payſans qui les y attendent; & c'eſt ainſi qu'on en prend ſouvent juſqu'à deux cens à la fois.

Point de Serpents. On n'a jamais vu de *Serpens* dans cette Iſle, ce que cependant on ne doit pas attribuer à une proprieté particuliere du Pays; mais plutôt à ſa ſituation éloignée du Continent, qui empêche les Serpens d'y venir. D'ailleurs la rigueur du Climat n'eſt guéres convenable à ces animaux délicats, qui, comme tout le monde ſçait, ne peuvent pas réſiſter au froid.

Peu d'Inſectes. C'eſt ce même froid terrible & durable, joint au défaut d'arbres &

d'arbrisseaux, qui est cause qu'on n'y voit guéres d'*Insectes*. On n'a sçû me nommer que les *Araignées domestiques*, qui trouvent quelqu'asile contre le froid dans les maisons des habitans, & les *Frelons* ou *Taons*, (*Oestrum*, *Asilus*,) qui en cherchent même jusques dans les narines & dans le trou de l'*Anus* des animaux, où ils pondent leurs œufs pour faire éclore leurs petits par la chaleur naturelle*. Chaque fois qu'il pleut dans l'Isle, on voit la campagne couverte de *Vers de terre*, (*Lumbrici terrestres*) qui sortent de leur terrain aride, pour se faire arroser par l'eau céleste. Les habitans du Pays croyent qu'ils

* Cette nouvelle façon de faire ses petits, usitée par cette Mouche & par d'autres semblables, a été expliquée, avec toutes les transformations qui l'accompagnent, par *Vallisnieri*, dans ses *Esper. e Osserv. intorno all' Origin. de var. Insect.* pag. 96, dans son *Raccolt. di var. Tratt.* pag. 3, & dans son *Ragion. int. all' Estro de' Buoi*, &c.

tombent des nuës avec la pluye.

Et de Souris. Les *Souris* ſont rares dans cette Iſle. Le froid pénétrant, & le défaut de nourriture leur ôte les moïens de ſubſiſter dans la croûte mince de terre qui couvre les rochers, & qui outre cela eſt remplie de ſoufre. Le Cimetiere de l'ancien Couvent de Widœ a cette proprieté ſinguliere, que lorſqu'on y met des Souris, elles meurent ſur le champ. La perſonne dont je tiens ce fait, l'a eſſayé pluſieurs fois elle-même, & l'a toujours trouvé conforme à la vérité. Je crois, que ſans avoir recours aux raiſons de ſuperſtition, on peut trouver la cauſe de cet effet extraordinaire dans les exhalaiſons ſulphureuſes qui ſont ici plus fortes & plus abondantes, que dans d'autres endroits. * Nous ſçavons par ce qui a

* Ce raiſonnement ſe trouve confirmé par le fameux Phénomène de la grotte des Chiens de Pouſſol, où les exhalaiſons ſulphureuſes, qui s'élévent environ à la hauteur d'un pied, font ce

été dit ci-deſſus, que le ſoufre eſt répandu viſiblement preſque partout ſous la ſuperficie de l'Iſle; & il y a apparence, que dans ce Cimetiere il s'en trouve une plus grande quantité qu'ailleurs, comme il ſeroit aiſé à un Naturaliſte de s'en aſſurer, ſoit en y portant la flamme, ſi cela pouvoit ſe faire ſans danger, ſoit par l'odeur, & en creuſant la terre. Mon Commiſſionnaire avoit apporté avec lui à Copenhague pluſieurs paquets

---

même effet ſur un Chien ou autre Animal qu'on preſſe contre terre. V. *Ray* dans ſes *Obſervations faites dans ſon Voyage d'Italie &c.* pag. 275. Ce même Phénomène a été obſervé par le D. *Pechlin* dans une cave proche la ſource fumante de Schwalbag. V. ſes *Obſervat. Phyſ. Medic.* pag. 44. Le Comte *Marſigli* a trouvé la même choſe près d'Altſohl en Hongrie, & il a fait des expériences avec des exhalaiſons artificielles, qui ont produit le même effet. V. ſon *Danubius Pannonico-Myſicus.* Tom. I. pag. 94.

de cette terre, & l'on a fait différens eſſais ſur les Souris, mais ſans réuſſite ; ce qui prouve évidemment, que ce n'eſt qu'aux exhalaiſons ſulphureuſes, & nullement à la terre du Cimetiere qu'on doit attribuer la cauſe de ce Phénomène.

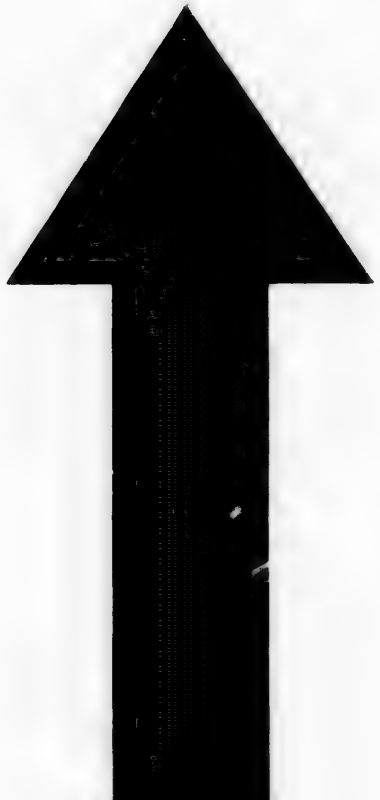
Apparences du Soleil.

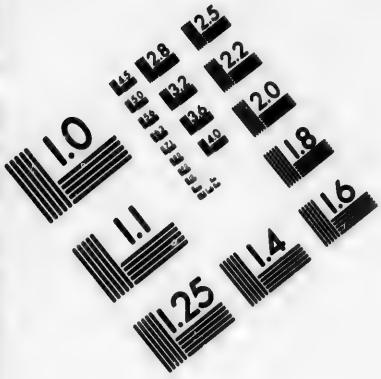
Au Nord de l'Iſle on voit continuellement le *Soleil* depuis la mi-Juin juſqu'à la fin de Juillet, & la marge inférieure de ſon diſque paroît élevée de plus de la hauteur d'un homme au-deſſus de la ſurface de la Mer. Il paroît vers minuit un peu plus grand qu'à l'ordinaire, tirant vers le rouge, comme quand il ſe couche chez nous ; mais ſa lumiere eſt auſſi forte qu'en plein jour. On ne le voit au contraire point du tout dans les mois de Décembre & Janvier ; & l'on n'apperçoit qu'une petite lueur du haut des montagnes, qui ſans doute eſt cauſée par la réfraction des rayons, & donne un eſpece de jour qui dure une heure & demie, ou tout au plus ſept quarts-d'heure. Il faut encore remarquer, que l'accroiſſement & le décroiſſe-

ment de la lumiere ſe font ici fort ſubitement, & pour le moins de la moitié plus vîte que dans nos Pays.

Ces Peuples jouiſſent dans les longues nuits d'un bienfait ſingulier de la Nature. C'eſt l'*Aurore Boréale*, dont le ſiége principal eſt dans le Nord ; mais qui depuis quelque temps devient de plus en plus fréquente chez nous, & même dans des pays plus éloignés du Pole. Cette lumiere étonnante paroît d'abord auſſi-tôt que les jours commencent à diminuer, & ſon luſtre augmente de plus en plus à meſure qu'ils deviennent plus courts. Elle brille pendant tout l'hyver, & ne diminue que quand les jours augmentent, qu'elle ſe perd à la fin tout-à-fait. Toutes les fois que le Ciel eſt ſerein & bien étoilé, on voit d'abord cette lumiere ſuccéder au Crépuſcule. Elle ſautille continuellement & jette pendant toute la nuit une clarté qui égale & ſurpaſſe ſouvent le plus beau clair de Lune. Elle s'éléve toujours au Nord-Oueſt, & s'élance vers le Sud en rempliſſant

Aurores Boréales.





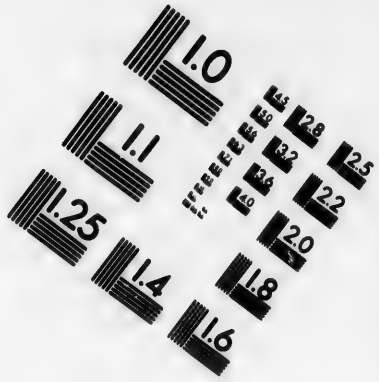
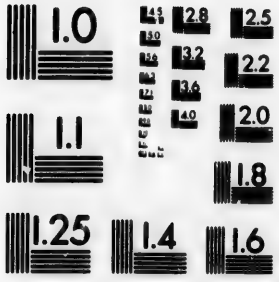
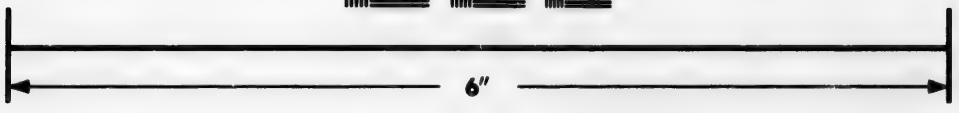
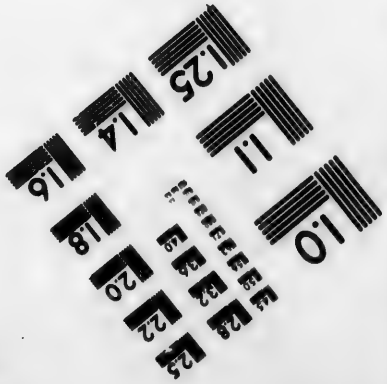


IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)

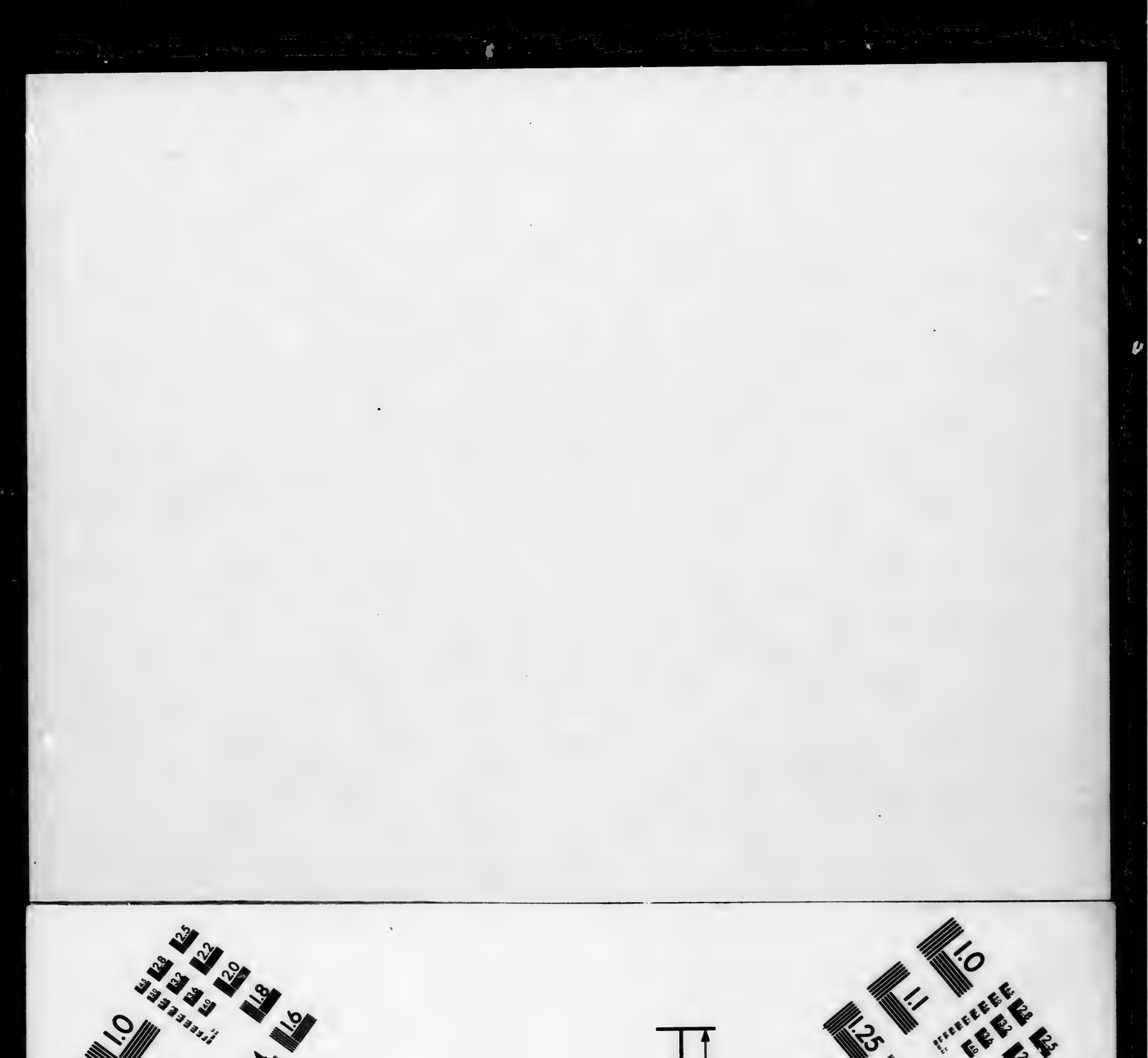






Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503



ſouvent tout l'Hémiſphére. Quelque temps qu'il puiſſe avoir fait pendant la journée, l'Aurore Boréale ne manque jamais de paroître à la chute du jour, pourvu que l'air ſoit ſerein & calme. Sa lumiere eſt ordinairement d'un jaune blanchâtre.

Si on peut deviner par-là les temps.

Ce Phénomène étant fréquent on conçoit aiſément qu'on n'en ſçauroit tirer aucune indication ſure pour le changement du temps : du moins, pour acquérir quelque certitude à cet égard, il nous faudroit quantité d'Obſervations continuées pendant pluſieurs années, non ſeulement ſur cette lumiere même, mais généralement ſur l'état de l'air, & pour y parvenir, il faudroit employer les Barométres, Thermométres &c. dont les Phyſiciens font uſage ; mais malheureuſement les habitans de ces Contrées ignorent la façon de s'en ſervir. Quoiqu'il en ſoit on s'aviſe en Iſlande de prédire le temps par les Aurores Boréales, & l'on prétend que ſa lumiere étant pâle & jaune annonce de la ſéchereſſe & de la gelée, & qu'etant rouge elle ſignifie

de la pluye & du vent. Ce que, suivant ce qu'on m'a dit, ils regardent comme certain, c'est que toutes les fois que cette lumiere est extraordinairement vive, & qu'elle sautille beaucoup, on doit s'attendre à une violente tempête ou à un froid terrible. *

Il m'a toujours paru fort extraordinaire, que les plus anciens Islandois, à ce qu'on m'a assuré, s'étonnent eux-mêmes des *Apparitions fré-*

Elles sont plus fréquentes qu'autrefois.

---

* Je trouve une Observation remarquable à ce sujet dans les *Transactions Philosophiques*, N°. 399, où il est dit, que les Aurores Boréales sont plus fréquentes dans la Partie Septentrionale de l'Angleterre que dans les autres, & qu'on les y appelle *Streamers* (flammes ou banderoles) *Merry-Dancers Petty-Dancers* (Jolis ou Petits Danseurs). On ajoute que les Habitans font par-là des prédictions sur le temps, prétendant que leur lumiere verdâtre annonce un temps orageux & humide, & la jaune un temps clair & sec.

quentes des Aurores Boréales, diſant qu'autrefois on les voyoit dans leur Iſle beaucoup plus rarement qu'aujourd'hui. Je ſuis d'autant plus porté à les croire, qu'il eſt certain, que dans d'autres Pays de l'Europe ce Phénomène n'étoit pas à beaucoup près ſi commun autrefois, qu'il l'a été dans ces derniers temps. Il y avoit déjà vers la fin du ſiécle paſſé des Académies des Sciences établies en France & en Angleterre, & jamais on n'a fait de plus grandes recherches ſur les accidens du Ciel: cependant nous ne trouvons pas que les Sçavans de ce temps ayent parlé de ces ſortes de Phénomènes. Au reſte je ſerois charmé, que les circonſtances, que je rapporte ici, étant comparées avec ce que nous avons déjà d'imprimé ſur cette matiere, puſſent contribuer en quelque façon à pénétrer plus avant dans les myſtéres de cette lumiere ſinguliere. *

---

* C'eſt vraiſemblablement de l'*Académie des Sciences de Petersbourg* que

Quant à l'*Origine des Aurores Boréales*, nous voyons, à ce qu'il me paroît, d'une maniere inconteſtable, qu'elles ne peuvent naître que des inflammations ſubites de quantité d'exhalaiſons ſulphureuſes, qui doivent être fort élevées dans l'air, puiſqu'on les voit à des diſtances ſi conſidérables. Or il eſt certain, que la matiere de ces exhalaiſons ne manque pas dans le Nord, comme il paroît clairement par ce que j'ai rapporté à ce ſujet de l'*Islande* & de l'Iſle de Jean-Mayen. La quantité de Volcans, les incendies terreſtres, les ſources chaudes, &c. ſont autant de témoins irreprochables des fermentations qui ſe font dans les entrailles de la terre

D'où elles viennent.

---

nous aurons par la ſuite du temps les Obſervations les plus fréquentes & les plus exactes ſur les Aurores Boréales, & peut-être une explication préciſe de leurs cauſes. Nous en avons déjà vu un bel Eſſai de la part de M. *Meyer* dans le Tom. I. des *Commentaires* de cette Académie.

de ces Pays ; & il eſt évident par-là même, qu'il doit s'en élever perpétuellement des quantités prodigieuſes d'exhalaiſons ſulphureuſes. Dans les Climats chauds ces ſortes d'écoulemens s'enflamment d'abord proche la ſurface de la terre, ou un peu au-delà, & ſe déchargent en forme d'éclairs & de foudre ; mais il n'en eſt pas de même du côté du Pole, où le froid extrême qui enveloppe la terre, les tient, pour ainſi dire, engourdies, & par conſequent il faut un temps plus conſidérable aux matieres inflammables pour ſe raſſembler au point d'éclater. Ce n'eſt donc ici qu'au haut de l'Atmoſphére où il peut s'en amaſſer ſucceſſivement une quantité ſuffiſante, qui étant comprimée & condenſée par le froid humide s'enflamme à la fin & brûle pendant quelque temps comme nos feux d'artifice, en élançant des rayons de lumiere vers le côté oppoſé.

Orages plus forts en hyver, qu'en été.

C'eſt par cette même raiſon, à ce que je crois, qu'en Eté on ne voit point, ou que très-peu d'*Orages*, & qu'au-

qu'au contraire ils sont très-fréquens & souvent terribles en hyver.

J'attribue encore à cette même cause la quantité prodigieuse de *Feux-follets*, qu'on observe dans cette Isle précisément dans le temps qu'il neige. Il est certain que la matiere de ces petites flammes ne sçauroit manquer dans une Isle, où l'on travaille les Poissons de Mer & l'huile qui en provient. Elles s'attachent par-tout aux bâtons, aux cloux de fer, aux mâts & aux cordages des Vaisseaux, aux chapeaux & bonnets des hommes, &c. Les Islandois qui sont aussi poltrons que simples, en ont des peurs terribles, & quoique l'expérience leur ait appris que ce feu ne se communique pas, ils s'enfuyent aussi-tôt qu'ils en apperçoivent, & s'enferment en tremblant dans leurs maisons, dans la crainte où ils sont, qu'un de ces Feux-follets ne soit attiré par celui de leur foyer, & ne réduise tout en cendres. Quantité de Feux follets.

On voit souvent ici sur la fin de l'Eté des *Anneaux* autour du Soleil, & des *Parrhélies*, qui, comme on Parrhélies.

l'observe généralement, sont toujours suivis de grosses tempêtes. Ces apparitions ne doivent pas paroître extraordinaires dans cette Isle, attendu que toute sa constitution est très-disposée à en produire : soit que pour leur formation on suppose dans les nuës une grêle cylindrique, selon les systêmes de M. *Huygens* & *Wolffius*, ou d'autres particules glaciales unies, selon d'autres.

Ni Printemps, ni Automne.

Les Islandois n'ont, à proprement parler, que *deux Saisons*, qui sont l'Eté & l'Hyver. Elles continuent sans interruption, & se succédent fort subitement, sans qu'on s'y apperçoive du Printemps ni de l'Automne, qui dans les autres Climats sont intermédiaires entre l'hyver & l'été. Le premier est beaucoup plus long que l'autre, pendant lequel même il neige & grêle assez souvent. Il y a des jours d'été si chauds, qu'on est obligé de se dépouiller de tous les habits; mais ils sont ordinairement suivis de nuits si froides, qu'on ne sçauroit assez se couvrir; & quand on se leve le matin, on trouve tout couvert de neige.

Celle-ci est fort abondante en hyver, & il en tombe le plus avec les Vents d'Est, qui mettent souvent la campagne au niveau des maisons.

Le *Froid excessif*, à ce qu'on m'a assuré, ne se fait sentir qu'en Avril, peut-être parce que le Soleil a été alors le plus long-temps éloigné de l'Isle; & qu'en ce temps, les Vents du Nord soufflants avec plus de constance, amenent du fond du Pole beaucoup de particules glaciales, & par conséquent infiniment plus sensibles que dans d'autres temps.* Le plus grand froid en Avril.

Lorsqu'on fait attention à la situation de l'Islande, on conçoit aisément qu'elle doit être fort exposée à toutes sortes de *Vents*, qui même doivent être irréguliers & inconstans. Ils sont souvent excessifs, & élevent les flots de la Mer à des hauteurs incroyables. Les Vents de Nord-Ouest y amenent le beau temps, du moins sur la Côte Méridionale. Ceux de Vents.

* V. le *Supplem. des Annales de Breslau*, pag. 71.

Sud-Oueſt ſont accompagnés de pluïes; mais ceux de Sud-Sud-Eſt forment les plus grandes tempêtes.

Flux & Reflux. Le *Flux* & *Reflux* de la Mer y vient réguliérement deux fois dans les 24 heures, & ſuit, comme partout ailleurs, les Phaſes de la Lune. On m'a même aſſuré, que les marées ſont ſi réglées & ſi fortes, que nonobſtant la violence du Vent on ne s'apperçoit preſque jamais d'aucune variation ni accélération conſidérable. Le Flux vient de l'Eſt, & le Reflux de l'Oueſt. Les marées montent ordinairement à 12 pieds.

Eau de la Mer. L'*Eau de la Mer*, à ce qu'on m'a aſſuré, eſt beaucoup plus ſalée du côté de l'Iſlande, qu'elle ne l'eſt plus bas dans l'Océan Germanique. Ceci peut venir de ce que la Mer exhale beaucoup de vapeurs dans les fortes gelées *; & qu'une partie conſidérable de l'eau non ſalée de la ſurface

* V. la *Phyſique* de M. *Wolffius* §. 250. & les *Expériences de Phyſique* de *Thümmig*, P. I. ch. 1. §. 4.

s'amasse & se congele sur les glaçons immenses qui flottent dans ces Mers, sans parler d'une grande quantité de ces mêmes eaux, qui se dissipent continuellement à cause de leur legéreté, par les Vents secs & violens qui les emportent; ensorte qu'il n'est pas étonnant, que l'eau qui reste se trouve beaucoup plus salée, à cause des particules pesantes & salines qui s'y perpétuent toujours. On observe la même chose sous la Zone Torride, où l'eau de la Mer est aussi beaucoup plus salée * que sous les Tempérées, parce que le Soleil

* J'adopte ici le sentiment des Philosophes Anglois, qui me paroît fort probable. V. l'*Abbrégé des Transactions Philosophiques* de *Lowthorp*, Vol. II. & les *Voyages de Moscovie* de *De Bruin*, pag. 401. quoique le P. *Feuillée* prétende avoir expérimenté le contraire avec sa Balance hydrostatique. V. son *Journal des Observat. faites en Amérique*, Pag. 177. & 190.

en dardant ſes raïons perpendiculairement ſur la ſurface de la Mer, y cauſe une évaporation continuelle, & même plus forte des particules legeres & non ſalées de l'eau. Cette ſilure extraordinaire de la Mer d'Iſlande ne laiſſe pas d'avoir ſon utilité particuliere; car c'eſt elle qui, jointe à l'agitation continuelle des flots cauſée par les Vents violens & par les fortes marées, empêche la glace de devenir auſſi épaiſſe ſur la Côte Méridionale & Occidentale, & même de durer auſſi long-temps que ſur les autres Côtes, & plus haut vers le Nord. Cet avantage fait que les pauvres habitans de cette Iſle, qui ne vivent preſqu'uniquement que de la pêche, ſe trouvent déjà en état dans le mois de Janvier de commencer leurs pénibles travaux, afin d'avoir le temps de préparer & ſécher le Poiſſon vers les mois plus chauds, qui d'ailleurs ſont moins convenables pour la pêche.

Climat de l'Iſle, & conſtitu-

Le *Climat* de cette Iſle eſt fort ſain pour ceux qui y ſont nés. Les gens du Pays ſont élevés fort ſobrement, &

s'accoûtument dès la tendre jeuneſſe à une vie dure & laborieuſe ; ce qui leur donne des tempéramens fort vigoureux, & les rend capables de ſupporter toutes ſortes de fatigues. *

tion des Habitans.

---

* Je me ſouviens à ce ſujet d'un endroit de *Ceſar*, *de Bello Gallico*. Liv. III. Ch. 1. *Neque multum frumento*, dit-il, en parlant des Suabois, *maximam partem lacte atque pecore vivunt, multumque ſunt in venationibus. Quæ res & cibi genere & quotidiana exercitatione & libertate vitæ (quod à pueris nullo officio aut diſciplina aſſuefacti, nihil omnino contra voluntatem faciant) & vires alit & immani corporum magnitudine efficit* ; c'eſt-à-dire : » Ils ne ſe nourriſſent guéres de bled, » & ne vivent la plûpart que du lait » de leurs beſtiaux & du gibier, que la » chaſſe leur produit. Cette eſpece de » nourriture, l'exercice journalier, la » façon indépendante de vivre & li- » bre de toute eſpece de ſujettion ou » de diſcipline, & la ſatisfaction de ne » ſuivre d'autre regle que leur volonté

Ils jouiſſent preſque généralement des avantages de ceux, qui vivant dans une ſimplicité naturelle, ſans ambition ni ſouci, & ne connoiſſant qu'une nourriture ſimple & toujours uniforme, paſſent leurs jours dans des travaux pénibles & continuels: je veux dire, ils deviennent non ſeulement fort vieux, & vivent ſouvent 100 ans; mais ils continuent d'être vigoureux, même dans leur vieilleſſe, ſans être ſujets aux infirmités de l'âge, comme le ſont ordinairement les Peuples qui menent une vie plus molle & plus délicate. Ils ſont généralement bien faits, & ont de belles dents blanches & bien ſaines; ce qui paroît fort étonnant dans leur Climat & avec leur nourriture; mais qui n'eſt pas moins une preuve certaine de la bonne conſtitution de leurs corps, & qu'on doit attribuer ſans doute

» les rend extrêmement forts & leur » donne des corps d'une ſtature énor- » me. «

à la pureté de l'air qu'ils respirent, à la bonne digestion de leurs estomacs, aux exercices perpétuels du corps, & au défaut de sel & de nourriture salée. Les femmes ne cedent en rien aux hommes pour le tempérament. Elles sont aussi dures & fortes qu'eux. Elles accouchent aisément, se baignent un instant après, & se remettent sur le champ à leurs ouvrages.

Peu de Maladies, point de Médecins ni Chirurgiens.

On n'entend guéres parler ici de Fiévres, ni de pareilles *Maladies* *; ce que j'attribue à la vertu des Plantes, dont j'ai parlé ci-dessus, aux excellentes Eaux Minérales qu'ils boivent journellement sans les connoître, aux Vents qui purifient con-

* Le Docteur *Bioern* remarque, dans les *Transactions Philosoph.* N°. III. pag. 238, que leurs Maladies épidémiques les plus communes sont la Colique & la Lépre; ce qui ne doit pas paroître extraordinaire; si l'on réfléchit sur la gourmandise & la mal-propreté des Islandois.

tinuellement l'air, au froid ſec, pur & durable, à la dureté naturelle des habitans, & à la bonté de leurs eſtomacs. Ces heureuſes diſpoſitions leur font abſolument ignorer les Médecins. Si quelqu'un tombe malade, toute ſa diete ne conſiſte qu'en bon lait, tel qu'il vient de la Vache, & on ne lui donne pour toute médecine, qu'un peu de tabac qu'on lui fait mâcher, & un bon coup d'eau-de-vie, pour rétablir l'eſtomac. Il n'y a pas même actuellement un ſeul Chirurgien dans l'Iſle, du moins autant que j'ai pu m'éclaircir des perſonnes qui y ont vécu pendant quelque temps. La dureté du tempérament, auquel ces Peuples s'accoûtument, fait qu'ils mépriſent bien des petites incommodités, & les bleſſures s'y guériſſent facilement d'elles-mêmes; ce qui vient ſans doute du froid & de la pureté de l'air, qui ne met pas ſi aiſément les humeurs en mouvement, pour cauſer la gangréne, comme il arrive par un air tiéde & vaporeux dans les Climats chauds.

Education des Enfans. L'*Enfant* ne tette que huit, ou

tout au plus quinze jours, s'il est malade. On le couche ensuite par terre, & l'on met à côté de lui un petit vase bouché & rempli de petit-lait chaud, avec une petite canule entortillée de fil, ou un gros tuyau de plume, & à côté un peu de pain, s'ils en peuvent avoir. Lorsqu'il s'éveille, ou qu'il donne quelque marque de soif, on le tourne du côté du vase, & on lui met le tuyau dans la bouche, pour lui faire succer sa nourriture. Lorsqu'il faut porter l'enfant un bout de chemin, soit pour le baptême ou autrement, ils lui mettent dans la bouche un morceau de linge trempé dans du petit-lait. Dès qu'un enfant a attrapé neuf mois, il mange de tout. On ne sçait ce que c'est qu'emmailloter, bercer ou garder un enfant. On le met en culotte & veste à quinze jours, & on le laisse coucher à terre, où il se tourne & roule comme il veut, jusqu'à ce qu'il se dresse lui-même & apprenne à marcher. Tel est le début de la misérable éducation des enfans d'Islande, qu'on accoûtume dès leur tendre

enfance à toutes les duretés de la vie. On leur voit cependant, malgré le peu de ſoin qu'on en prend, des corps & des membres aſſez droits, & il eſt rare de trouver parmi eux quelqu'un de contrefait; ce qui prouve évidemment que la Nature agit en tout par elle-même, quand on la laiſſe agir, & qu'on évite de la troubler par des ſoins ſouvent inutiles.

Leurs Cuiſines.

J'ai déjà remarqué en général, que leur nourriture eſt groſſiere, & que les vaiſſeaux, dont ils ſe ſervent, ſont fort mal-propres. Je dois ajouter ici, que la maniere d'apprêter leurs mets eſt encore plus dégoûtante, & même fait horreur. Le manger quotidien de la plûpart des habitans de l'Iſle eſt le peu de chair qui reſte aux têtes coupées des Cabeliaux, Dorſchs & autres Poiſſons. Ils mettent ces têtes, & quelquefois un ou deux morceaux du Poiſſon même, dans un pot avec un peu d'eau de Mer. Ils les retirent du feu au premier bouillon, & les avalent dans un inſtant ſans ſel ni autre aſſaiſon-

nement. Ceux qui ont de la viande de mouton ou d'autre, la mettent ſur le feu avec un peu d'eau douce, & la mangent de même ſans ſel *, & à moitié cuite. Au ſurplus ils ne mangent rien de frais tué, ſoit en poiſſon, ſoit en viande; & ils iettent toutes leurs proviſions dans un coin pour les y laiſſer un peu pourrir, ſans quoi les mammelons inſenſibles de leurs langues trouveroient tout inſipide. Le feu même augmente l'horreur de leur cuiſine. Il y a peu de gens qui ayent des tourbes, moins encore du bois, qui eſt très-rare dans l'Iſle; à moins qu'ils n'attrapent de temps en temps quelqu'arbre, que les marées & les tempêtes amenent du Nord, & vraiſemblablement de Ruſſie. Le feu ordinaire des Iſlandois ne ſe fait qu'avec des arêtes de Poiſſons, ou des os arroſés avec un

* Les Lappons mangent auſſi tout ſans ſel. V. la *Laponie de Scheffer.* Ch. 18. & *Martiniere*, dans ſon *Itiner. per Septentr.* Ch. 17.

peu de *Thran*, ou huile de Poiſſon; pour les faire mieux brûler. Ils ſe ſervent pour cet effet des féces de cette huile, qu'on appelle *Drus-Thran* *. Leurs mets le plus délicieux, eſt une tête de mouton. Ils commencent par en brûler toute la laine, & la fourrent enſuite dans les cendres de leur vilain feu, où ils la

* Qui veut dire Féces ou Marc de *Thran* ou d'huile de Poiſſon. Les Baſ-Saxons diſent *Drus* pour Féces, & les Hollandois *Droeſſem van Wyn*, pour Lie de vin, que les Suiſſes appellent *Truſe*, en Latin *Truoſina*, *Amurca olei* pour féces de l'huile. V. le *Gloſſ. Florentin* Item *Dros*, *Droſne*, pour ordures, féces. Ce mot vient d'une racine de l'ancien Allemand, dont je trouve encore quelques veſtiges dans la *Verſion Gothique de la Bible d'Ulphil.* Nous y liſons Luc I. 52. *Drausjan*, *ex alto deorſum præcipitare*, précipiter du haut en bas, & Matth. VII. 27. *Draus*, & Luc II. 34. *Drus*, *caſus*, ou *ruina*, chûte.

laissent rôtir. Dès qu'elle est cuite, ils la déchirent, & mangent la peau & tout le reste jusqu'aux os. Leur goût est commun avec les autres Peuples récules du Nord *. Ils aiment très passionnément le beurre & la graisse, le lard huileux du Requin, & même le *Thran* des foyes & de la Baleine.

---

* Il est remarquable que généralement tous les Peuples de l'extrêmité du Nord aiment la graisse. Le fait est certain des Laponnois & des Groenlandois. V. *Pechlini Observ. Phys. Med.* III. 38. *Denys* rapporte la même chose des Sauvages de l'Amérique Septentrionale, *à l'endroit cité*, chap. 23. pag. 362. de même que le *P. Lafiteau* des Iroquois & d'autres Peuples dans son *Traité des Mœurs des Sauvages* &c. Tom. II. pag. 91. Ils avalent avidement l'huile d'Ours, de Requins, d'Anguilles &c. sans se laisser dégouter en aucune façon par le goût fort & rance de ces graisses. Le Suif même est pour eux un ragoût délicieux.

Défaut de Pain.

Comme ils n'ont pas eux-mêmes des terres labourables, & que la plûpart n'ont pas le moyen d'acheter la farine que les Négocians Danois y apportent quelquefois, il n'eſt pas étonnant qu'ils ignorent l'uſage du *Pain*. Ils ſe ſervent à ſa place de leur Poiſſon ſec ou *Stocfiſch* *, &

---

* C'eſt auſſi le Pain des Laponnois. V. l'*Hiſtoire de Laponie* de *Scheffer*, pag. 194. & *Jean Lauriſſen Wolf*, dans ſa *Norwegia Illuſtrata*, pag. 198. dit en paſſant des Habitans les plus reculés de la Norwége, » Ils » n'ont pas toujours du pain, & ils ſe » ſervent à ſa place de viande féchée » ou de *Stocfiſch*, qu'ils font ſécher » au vent, & qu'ils appellent dans » leur langue *Skirping* ». Je trouve une pareille relation de la Province d'Aden en Arabie, dans *Marc Paul Venet.* pag. 163. *Fiunt etiam*, dit-il, *ab incolis* panes biscocti ex piſcibus, *idque in hunc modum : Concidunt piſces minutim atque contundunt in modum farinæ : & poſtea commiſcent &*

ordinairement de celui qui n'eſt pas de débit. Ils le mangent crud, & ne font que le battre un peu. Quand ils veulent ſe régaler, ils le mangent

---

ſubagitant quaſi paſtum panis, atque ad ſolem deſiccari faciunt; & vivunt ipſi & jumenta ipſorum de illis panibus fictitiis per totum annum; c'eſt-à-dire : » Les Habitans font auſſi des *Biſcuits* » *de Poiſſon* de la maniere ſuivante : ils » coupent les Poiſſons par petits mor- » ceaux & les pilent menus comme la » farine, qu'ils mêlent enſuite com- » me la pâte de pain. Ils font ſécher » le tout au Soleil, & c'eſt de ce pain » que non ſeulement eux-mêmes, mais » auſſi leurs Beſtiaux vivent pendant » toute l'année ». *Gemelli Careri* dans ſon *Voyage autour du Monde*, Tom. II. pag. 319. rapporte la même choſe des Habitans des Iſles de Lugon & d'Angos dans le Golfe de Perſe : » ils » n'ont de meilleur aliment, dit-il, » que les Sardines. Ils les font ſécher » au Soleil, & elles leur tiennent lieu » de pain pendant toute l'année.

avec du beurre en guiſe de tartine; ou quand ils n'en ont point, ils en graiſſent un morceau avec du lard de Requin, ou du *Thran*, ou même du ſuif. Il y en a qui font du pain d'une eſpece de bled ſauvage, qui ſans culture vient avec les autres herbes; mais un étranger ne ſçauroit en manger.

Leur Boiſſon. Leur *Boiſſon* ordinaire eſt l'eau, qu'ils ont fort bonne & agréable à boire, comme je l'ai dit ci-deſſus. On loue ſurtout beaucoup celle que les rayons du Soleil font fondre dans les montagnes de glace & de neige *.

* Je croi ceci d'autant plus volontiers que j'ai appris moi-même par expérience, étant dans les montagnes de Suiſſe, que lorſqu'on eſt bien abbatu par les fatigues & la ſoif, on ne trouve rien de plus rafraîchiſſant que l'eau des glaces fonduës qui découle des Montagnes. M. *Scheuchzer* en donne même des raiſons Phyſiques dans ſon *Hiſtoire Naturelle de la Suiſſe*. Part. III. n. 29.

Ils boivent aussi du *Petit-Lait*. Le gros du Peuple n'a jamais bû de *Bierre*, & ceux qui ont le moyen d'en acheter, ne peuvent la conserver contre la gelée, faute de Caves qu'on ne connoît pas dans cette Isle. Il y en a qui font pour leur bouche une petite provision de *Vin* de France, que les Négocians Danois y apportent de temps en temps ; mais comme ils le conservent ordinairement dans des vases mal propres, qui ont servi au petit-lait ou à l'huile de Poisson, & qu'ils n'ont pas soin de les rinser avant d'y mettre le vin, il tourne en peu de jours, & devient aigre & trouble. Leur boisson favorite est l'*Eau de-Vie*, dont ils s'enyvrent volontiers, hommes, femmes, jeunes, vieux & enfans. Toute leur consolation, tout leur encouragement, & même tout leur but dans leurs travaux pénibles & dangereux, par mer & par terre, n'est autre chose que de prendre du Poisson, & de les préparer promptement, pour le troquer contre l'eau-de-vie à l'arrivée des Vaisseaux Danois ;

auſſi dès le premier moment qu'ils ſe ſont emparés d'un tonneau de cette liqueur, ils ne le quittent que quand il eſt vuide, & tant qu'il dure, ils font vacance ſans penſer à la Pêche.

Habillemens. Leur façon de manger & de boire, n'eſt pas démentie par leurs *Habillemens* & leurs Habitations. Leurs habits ſont faits de toile d'emballage, ou d'une eſpece de gros drap qu'ils travaillent eux-mêmes, & qu'ils appellent *Wadmel* *, ou de cuir non-corroyé qu'ils conſervent toujours ſouple, en le graiſſant avec des foyes de Poiſſon. Quant à la façon de leurs habits, j'ai ſçu en général, que les hommes & les femmes portent des Chauſſes, ou plutôt Bas & Culottes de toile d'une piéce, qui ne vont aux femmes que juſqu'au nombril, mais qui montent plus haut aux hommes.

---

* *Gudman André* dans ſon *Lexicon Iſlandiæ* dit : Vadmæl *eſt pannus ruſticus ſeu vulgaris*, un gros drap de Payſans.

Ceux-ci portent par-dessus des Culottes & des Camisoles de *Wadmel*, ou de peau de moutons. Les femmes portent des habits larges, à peu près dans le goût des Andriennes, & des Jupons ouverts par devant, qui se joignent par de petits crochets, & un petit tablier par dessus. La tête est ornée d'un Turban élevé en pain de sucre. La Bande dont il est formé, a une aune & demie du Pays de long. Celle de dessous est de grosse toile, couverte par dessus d'une autre de toile plus fine. On l'entortille autour de la tête, & plus une femme est distinguée, plus son Turban est épais. Celles qui ne sont pas mariées, portent pour marque de distinction, une Bande d'étoffe de soye, qui entortille le Turban proche la tête. La plûpart des habitans d'Islande portent des Bas rouges de laine. Les Souliers, tant des hommes que des femmes, ne sont autre chose, que des morceaux de cuir non-corroyé; & serrés autour des pieds avec des sangles de boyaux de mouton, qui, à ce que je crois, doivent

faire une chauſſure fort incommode.

Habitations. Leurs Habitations ſont petites, & d'une architecture très ſimple. Les maiſons ſont un peu enfoncées dans la terre, pour leur donner plus de ſolidité, & en même-temps plus de chaleur. Les quatre murailles ſont élevées de pierres ou morceaux de de roc, avec de la terre entre deux. Elles ont ordinairement 5 aunes & demie du Pays de haut, les deux longs côtés ont 12 à 14 aunes de long, & leur diſtance eſt ſi peu conſidérable, qu'un grand homme placé au milieu peut les atteindre des deux côtés avec les extrêmités de ſes doigts. Ces Cabanes ſont couvertes d'un toict fort bas de chevrons minces de bois, ſur leſquels on cloue trois lattes & de petites traverſes. La couverture eſt de gazons verds, qui pouſſent au Printemps, & qui lient ſi bien le tout par leurs petites racines, que la chaleur du dedans ne peut pas ſortir, & que la pluye & la neige n'y pénétrent jamais. On laiſſe ſur le devant de la maiſon une petite ouverture, qui ſe ferme par

une porte de bois fort simple, & l'on pratique dans le toict six ou sept trous, pour y faire entrer la lumiere. Ces trous sont garnis de petits cercles de tonneau, avec du parchemin bien tendu, en guise de fenêtres. Le parchemin est préparé des tuniques *allantoïdées*, des bœufs & des vaches, qu'ils appellent en leur langue *Hinne* *. On commence par étendre autant qu'on peut ces tuniques sur une planche : on les y colle

---

* V. *Bartholin. Act. Med. Hafn.* Vol. V. Observ. 45. Le mot *Hinne* est Danois, en Islandois *Hinna*, autrefois *Himna*. V. le *Lexicon Isl.* de *Gudman André*. Ce mot aussi bien que le Latin *Hymen* & le Grec ὑμὴν, vient de l'ancien *Himen* ou *Himmen*, *contegere*, couvrir. De là vient le mot *Hinnen* des Peuples du Nord, en Allemand *Himmel*, le Ciel qui couvre tout, de même que les mots *Himmet* ou *Hemmet* des Bas-Saxons, en Allemand *Hembd*, chemise qui couvre le corps immediatement &c.

enſuite, & on les laiſſe ſécher. On les humecte après cela pour diſſoudre la colle, & on les étend enfin de même ſelon leur différente grandeur ſur des cercles de tonneau. Vers la nuit & à l'approche d'un orage, on a ſoin de couvrir ces fenêtres avec de petites planches. Ceux qui en ont le moyen ont un ou deux vitrages dans leur maiſon, mais dont chacune n'a tout au plus que ſix carreaux très petits. On éleve à un des côtés longs de la maiſon une eſpece d'échafaut de planches, à la hauteur préciſément que les beſtiaux puiſſent ſe loger deſſous en hyver. L'échafaut même ſert de lit à toute la famille, quelque nombreuſe qu'elle ſoit. Le coucher n'eſt autre choſe, qu'un peu de foin, ſur lequel ils s'étendent tout nuds, & un morceau de leur *Wadmel* ou gros drap du Pays, quelquefois doublé de peau de mouton, leur ſert de couverture. Ils ſe rangent alternativement dans ces lits, enſorte que l'un a la tête dans l'endroit où ſon voiſin a les pieds, & il n'y a pour toute ſéparation qu'un morceau d'une

d'une seule planche entre ceux qui sont censés ne devoir pas coucher ensemble. Je n'ai rien à dire des meubles de ces appartemens, qui, comme il est aisé à concevoir, doivent être infectés d'une puanteur insupportable.

Tout ce que j'ai rapporté jusqu'à présent de la mauvaise nourriture & de la vie sale & purement machinale des Islandois, ne fait pas trop bien augurer des qualités de l'ame de ces Automates. Aussi sont-ils naturellement si poltrons, qu'on ne peut les accoûtumer à tirer un fusil. Les Rois de Danemarc ont essayé à différentes repriſes d'en employer, soit sur les Flottes, ou dans les troupes de terre; mais ils ont toujours été obligés de les renvoyer dans leur Isle, & leurs Congés sont toujours motivés par leur incapacité qui les rend entiérement inutiles. On observe outre cela dans ce Peuple un attachement singulier à son Isle; & au lieu qu'il devroit trouver naturellement toute autre contrée plus agréable que la sienne, il est

Humeur des Islandois.

au contraire ſujet à la maladie du Pays plus que toute autre nation du monde. Cette envie de revoir leur patrie a donné à pluſieurs Iſlandois des maladies incurables, & quelques-uns même en ſont morts * ; ce qui a été expérimenté non ſeulement ſur ceux qu'on a fait ſoldats malgré eux, mais même ſur d'autres que les Négocians Danois avoient amenés de leur conſentement, pour apprendre le commerce, & qu'on avoit attention de traiter avec toute la douceur poſſible. Tel eſt le pouvoir de l'habitude, & tels ſont les charmes d'une liberté abſoluë : il eſt facheux qu'elle ſoit ſans ordre & trop

---

* *Scheffer, à l'endroit cité*, chap. 3. rapporte la même choſe des Lapons ; de même que M. *Scheuchzer*, dans ſon *Hiſtoire Naturelle de la Suiſſe* N°. 15. & 16. où l'on trouve en même temps des raiſonnemens fort juſtes fondés ſur la Phyſique & la Médecine touchant la Maladie du Pays de ſes Compatriotes.

effrénée dans ce Pays, comme je l'ai fait remarquer en pluſieurs endroits; & c'eſt de-là préciſément que viennent les deux défauts primitifs des Iſlandois, qui ſont la ſource de tous les autres. La pareſſe eſt le premier, & un entêtement indomptable le ſecond. Ils ne travaillent jamais, que quand la néceſſité les preſſe, & ils ſont ſi prévenus pour les manieres de leur Pays, que quand même on leur enſeigneroit de meilleures façons, des inſtrumens plus commodes, & des inventions plus courtes pour le travail, ils les rejettent ſans écouter, & s'opiniâtrent toujours pour leurs anciens uſages.

Ce ſont ces malheureuſes diſpoſitions, qui étouffent en eux tout penchant pour les Arts & les Sciences. Cependant il ne faut pas s'imaginer qu'ils ſoient naturellement ſtupides & incapables de parvenir. Nous ſçavons au contraire, qu'il eſt ſorti des Sçavans de leur Iſle, & que quelques autres qui ont voyagé, ont fort bien réüſſi à l'Ecriture & à l'Arithmétique, aux ouvrages de Bijouterie, Clin-

Ils ne veulent rien apprendre.

quaillerie, &c. Le premier défaut eſt dans la volonté, ils s'opiniâtrent à s'en tenir uniquement à ce qu'ils ont vu faire à leurs Ancêtres, & à ce que la néceſſité les oblige de faire. Au reſte ils ne ſont pas mal-adroits pour leur beſoin, & quand il eſt néceſſaire, tout homme eſt Charpentier, Menuiſier, Maréchal, Architecte, Conſtructeur de Vaiſſeaux, &c. & chaque femme eſt Ouvriere en habits, en ſouliers, &c. C'eſt à ces métiers indiſpenſables qu'ils élevent leurs enfans dès leur plus tendre jeuneſſe. On doit encore, à ce qu'il me paroît, compter pour quelque choſe, la dextérité qu'ils ont à faire tout ce qu'il faut pour leur uſage, n'ayant ni les matériaux convenables, ni les inſtrumens pour la fabrique. Ils ne connoiſſent ni Chronologie, ni aucune façon artificielle de meſurer le temps, & ſe réglent uniquement ſur les Marées *, & ſur

* D'autres Peuples du Nord ſe ſont ſans doute ſervis des Marées pour comp-

le Soleil, quand ils le voyent.

Les travaux ordinaires, & presque les seuls des Islandois, sont la Pêche & la préparation du *Stockfisch*, & le soin de leur Bétail. J'ai déjà parlé de leur Pêche, & de leur maniere de préparer le Poisson. Leurs barques de Pêcheurs sont faites de planches de chêne fort minces, que nous appellons *Wagenschott* *, & elles sont

Leur Occupation.

---

ter le temps. C'est vraisemblablement delà, que le flux & reflux de la mer est appellé par les Bas-Saxons & par les Anglois *Tide*, qui veut dire *Temps*.

* Ces Planches minces sont sciées du bois de chêne, & nous parlons ici de la moindre espece, dont on se sert communément pour revêtir les murs, lorsqu'on veut y mettre des tapisseries ou pour d'autres usages. Il y en a une espece beaucoup plus estimée, qu'on scie des meilleures racines, & dont les petites planches étant remplies de même de toute sorte de couleurs servent aux Menuisiers & aux

ſi legeres, que deux hommes les portent ſans peine ſur leurs épaules :

Ebéniſtes pour des Ouvrages de Marqueterie &c. C'eſt de ces veines variées que vient le nom Bas-Saxon & Hollandois de ces planches : car *Wagenſchot* ſignifie proprement ondoyé, *lignum undulatum maris criſpantis undas imitans*, c. à d. un bois ondoyé qui imite les ondes de la Mer agitée. Ceci s'accorde avec l'*Ethymolog. Teut. Linguæ*, qui dit : *Waegheſchot eſt lignum, quod ſponte fluctuantis maris undas imitatur. Wolghen-Schotten, contabulare aſſeribus tigrinis, veſtire parietes tabulis ;* c'eſt-à-dire, » *Waegheſchot* eſt du bois qui imite les » ondes de la Mer en mouvement, & » *Wagenſchotten*, ſignifie lambriſſer » avec des planches tigrées, revêtir le » mur de planches ». *Waage* en Hollandois, *Wage* en bas-Saxon, *Woge* en haut Allemand, eſt Onde, flot de la Mer, *fluctus maris*, *Wage*, eau dans *Otfr.* 1. 3. 24 *Wago* eſt *Vorago*, Abîme. V. *Gloſſ. Rhab. Maur. Wag*,

car toutes les fois qu'ils reviennent à terre pour y rester, ils sont obligés, crainte de les voir briser par les flots de la Mer, de les porter si haut sur le rivage, que la marée jointe au vent ne puisse les enlever, d'autant plus qu'ils n'ont ni ancre ni crochets pour les attacher. Lorsqu'étant en Mer ils veulent arrêter leur batteau, ils se servent en guise d'ancre d'une grosse pierre trouée & traversée d'un gros bâton, qu'ils

---

fluctus Maris, flot de la Mer. V. *Rhythm.* G. S. *Annon.* § 15. *Wag. Wage, Lacus*, Lac. V. *Otfr.* III. 9. 34. *Tatian. Harm.* ch. 19. La racine de tous ces mots, est *Wagan*, *motitare*, mouvoir, balancer, comme, dans *Ulphil*, *Wagid*, *commotus est. Waga*, *Cuna*, Berceau. *Otfr.* I. 20. 26. & dans le *Glossarium Florentin*, qui est en MSC. dans la Bibliotheque de Hambourg. *Wage* en Allemand Balance, en Islandois *Waga*, *Vehor* en François Voguer. Item Vagues, flots de la Mer, &c.

laiſſent tomber au fond de la Mer; où les deux bouts du bâton entrent dans le ſable ou limon, & retiennent la barque. Ce n'eſt que dans un petit nombre d'endroits, où ils ont des bâteaux plus gros & plus ſolides, avec un mât & un voile de toile d'emballage.

Leurs Pâturages.

Le ſoin de leur Bétail, à parler en général, ne les occupe pas beaucoup. Les habitans de Weſtman-œ, envoyent leurs moutons dans les petites Iſles voiſines, qui ſont toutes couvertes d'herbe, afin de pouvoir les raſſembler ſans peine toutes les fois qu'ils le trouvent à propos. Au reſte je me ſuis aſſez expliqué ci-deſſus ſur leur façon de garder & de tuer leur bétail.

Je me contenterai de rapporter ici leur maniere de préparer les Peaux, qui ne reſſemble en rien à ce que nous appellons tanner ou corroyer.

Préparation des Peaux.

Ils prennent la Peau pendant qu'elle eſt encore chaude, & en la paſſant ſucceſſivement ſur un genou nud, ils en raclent le poil ou la laine

laîne avec u
eſt fort pén
quittent avec
térité étonna
mouillée, ils
tant qu'ils pe
& la font séc
auſſitôt qu'el
vent ſur le cl
ſages. Tout c
& de pellete
graiſſé tous l
foyes de Poiſ
les tient en
qui exhale u
qu'aucun Nég
en y arrivant
ne ſçauroit ſu
che de lui, la
& la malprop
ple ne perme
quelqu'affaire
autrement qu
ſus du vent ;
veau, combi
te dans ces
continuellem
faitement bi

laine avec un couteau. Cet ouvrage eſt fort pénible; mais ils s'en acquittent avec une vîteſſe & une dextérité étonnante. La peau étant bien mouillée, ils l'attachent & l'étendent tant qu'ils peuvent le long d'un mur, & la ſont ſécher au vent. Ils l'ôtent auſſitôt qu'elle eſt ſéche, & s'en ſervent ſur le champ à toute ſorte d'uſages. Tout ce qu'ils portent de peaux & de pelleteries ſur le corps, eſt graiſſé tous les 4 ou 5 jours avec des foyes de Poiſſon fort huileux, ce qui les tient en effet très ſouples; mais qui exhale une puanteur ſi terrible, qu'aucun Négociant Danois, ſurtout en y arrivant pour la premiere fois, ne ſçauroit ſupporter cette odeur proche de lui, la puanteur de ces huiles & la malpropreté générale de ce peuple ne permettant pas à l'Etranger, quelqu'affaire qu'il ait, de leur parler autrement qu'en plein air, & au-deſſus du vent; ce qui prouve de nouveau, combien l'habitude eſt puiſſante dans ces hommes, qui vivent continuellement, & ſe portent parfaitement bien dans des ſaletés &

puanteurs affreuſes, dont la centieme partie ſuffiroit pour faire bientôt périr ceux qui ſont élevés plus délicatement.

Leurs autres Ouvrages.

Toute la Nation, ſoit hommes, femmes ou enfans, quand elle ne s'occupe pas au Stockfisch, travaille en laine, & tricotte des camiſoles, des gants, des bas, &c. Il n'y a pas de fabrique dans le Pays, à l'exception de celle qui ſert à faire le *Wadmel*, ou gros drap. Leur *Foulerie* ne ſe fait qu'avec de l'urine chaude, & elle eſt auſſi pénible que mal entenduë. Ils y jettent leur drap en rouleaux & le pétriſſent avec les pieds pendant toute une journée ; ils travaillent de même les gants & les bas, mais avec les mains & pendant fort longtemps. Il faut qu'un homme ſoit habile & fort pour bien fouler une camiſole ou trois paires de bas dans ſa journée. Les femmes font la leſſive avec de la cendre & de l'urine faute de lavon. Ils ont auſſi l'adreſſe de tirer du verd de gris d'un chaudron de cuivre par le moyen de l'urine, & de s'en ſervir pour la teinture.

Foulerie.

On ne s'imagineroit pas que des hommes ſi groſſiers fuſſent auſſi fourbes dans le *Commerce ;* cependant l'expérience apprend qu'on ne ſçauroit être trop ſur ſes gardes en traitant avec eux. Leur Commerce.

Pour donner une idée complette de leur Commerce, je dois ajouter ici, que dans toute l'Iſle il y a 14 *Ports pour le poiſſon* & 8 *pour la viande.* Les premiers ſont ſitués au Nord & à l'Eſt de l'Iſle, & les ſeconds au Sud & à l'Oueſt. Le Roi afferme pour un temps les uns & les autres à des Négocians de Copenhague, qui envoyent leur Commis dans l'Iſle, où ils paſſent quelquefois l'hyver ; & c'eſt avec eux que les Iſlandois font le Commerce. Les Ports pour le poiſſon, qui rendent ordinairement un bon profit, ſont aſſez courus & aiſés à affermer ; mais il n'en eſt pas de même des Ports pour la viande, où il n'y a pas beaucoup à gagner, & qui reſteroient abandonnés au préjudice des habitans de cette Iſle auſſi bien que des autres Etats du Royaume ſans une

ſage Ordonnance du Roi qui porte que chaque Négociant qui afferme deux Ports pour le poiſſon doit ſe charger auſſi d'un Port pour la viande. C'eſt par ce moyen qu'on les place tous à l'exception d'un ſeul qu'on tâche auſſi de faire valoir le mieux qu'on peut. Les Habitans voiſins des Ports pour la viande amenent au temps nommé leurs moutons aux Commis des Fermiers, qui donnent pour un bon mouton 80 poiſſons & pour un moindre à proportion. Il y en a, mais peu, qui amenent des bœufs, qu'on évalue chacun à 10 ou 15 moutons, ſelon qu'ils ſont gros : un médiocre n'en vaut que 8. Les Commis font tuer ces bêtes par les Iſlandois, qui en remportent les têtes & les tripes pour leur peine. Le temps de tuer le bétail tombe vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre : car comme le froid approche alors, l'herbe commence à jaunir & les beſtiaux diminuent. On coupe la viande à la façon Danoiſe, on la ſale dans des tonneaux & on la tranſporte

à Copenhague ou ailleurs. Les Payſans voiſins des Ports pour le poiſſon vendent de même aux Commis leur poiſſons ſéchés, comme leur *Flackfiſch* & *Hengfiſch*, dont j'ai parlé ci-deſſus. On ne prend réguliérement dans le commerce que du poiſſon préparé du Cabeliau; ſi cependant on n'en a pas pris aſſez dans l'année, on paſſe auſſi ceux qui ſont faits de la grande Morue & d'autres poiſſons, & le Marchand eſt obligé de le prendre en payement.

Payemens.

Tous les *Payemens*, que les Danois font aux Iſlandois, conſiſtent ou en marchandiſes qu'ils apportent, ou en argent comptant, dont cependant on ſe ſert rarement. Tout l'argent qui a cours dans l'Iſle eſt argent de banque ou des Couronnes de Danemarc, & l'on n'a d'autre monnoye que du Stockfiſch.

En poiſſon.

Toutes les acquiſitions, ventes & généralement toutes les affaires ſe font en poiſſons, & les livres & comptes ſe tiennent de même.

* Un écu argent de banque vaut tou-

---

* J'ai ſçu à cette occaſion, que le commerce ſe fait à peu près de même dans les Iſles de Feroe qui ſont voiſines de l'Iſlande. Torshaven eſt l'endroit capital & l'entrepôt de ces Iſles, où le Roi de Danemarc tient un *Voogd* ou Baillif, qui fait le commerce au nom du Roi, parcequ'on ne trouve pas de Fermiers qui veuillent s'en charger, & qui tire de Copenhague les marchandiſes les plus néceſſaires pour ces Iſles. On y achete & compte tout en peaux de moutons appellés *Skins*. Un *Skin* tient lieu de 4 shellings de Danemarc ou de 2 de Lubec, qu'on ne voit jamais en nature. Cet uſage vient de ce que cette Iſle ne ſubſiſte preſqu'uniquement que de ſes moutons, dont il y en a une quantité ſi prodigieuſe qu'on y trouve des Payſans qui en poſſédent plus de 2000. Cette petite Iſle fournit beaucoup de viande de mouton ſalée, des quantités conſidérables de Camiſoles de nuit, de Bonnets & de Bas de laine,

jours 48 poiſſons. Une couronne ſimple a été fixée par le Roi à 15 poiſſons, & la double à 30. Un poiſſon doit peſer 2 livres, c'eſt-à-dire, 2 livres peſant en poiſſon ſont un *shelling* de Lubec ; 10 livres ſont ce qu'on appelle ici *Fœhrung*, & 16 ſont un *Liſpond*. La journée d'un Ouvrier eſt payée 10 poiſſons ou 10 *Shellings* de Lubec &c.

Marchandiſes qui ſortent.

Les marchandiſes, que l'Iſlande fournit & qui ſortent de l'Iſle, ſont :

Le *Flackfiſch*.

Le *Hengfiſch*.

Peu de grande Morue & des *Schelfiſch* ſéchés.

Mouton ſalé.

Peu de Bœuf ſalé.

Thran clair & brun & d'autres hui-

---

des plumes d'oye, du Duvet appellé *Egledun*, un peu de *Rothſchaer* ou poiſſon ſéché, du ſuif, de l'huile de poiſſon &c. Les Habitans ne portent pas de ſouliers ; ils ont des bas de laine avec des ſemelles aſſez épaiſſes pour durer pendant longtemps.

les de ſoyes de toute ſorte de poiſſon.

Un peu de beurre & de ſuif.

Quantité de gros Bas, Gants, des Camiſoles, des Bonnets &c. tricottés & ſoulés.

Des Renards bleus.

Des *Schmaasken*, ou peaux de jeunes Agneaux.

Des Peaux de Mouton.

Du Duvet appellé *Egledun*.

Du Soufre cru.

Les Marchandiſes d'Iſlande entrent dans tous les Ports du Royaume de Danemarc & des Provinces conquiſes, ſans payer aucun droit.

Celles qui entrent.

Voici les Marchandiſes, que les Iſlandois tirent de Dannemarc.

Du Fer.

Du Bois.

De l'Eau de vie de bled.

De la Farine.

Du Vin.

Du Sel.

De la groſſe Toile.

Un peu de Soyerie, & au reſte, tout ce que ceux qui en ont le moyen demandent pour leur uſage.

Il n'y a que les Danois ſeuls qui

puiſſent trafiquer en Iſlande, & les autres Nations ſont abſolument excluſes. Leur commerce ſe fait en échange, & les Iſlandois ne payent jamais en argent, dont vraiſemblament ils ne ſont pas trop pourvus. Par les Danois ſeuls.

Pour empêcher, que les Iſlandois, qui ne peuvent tirer leurs proviſions néceſſaires que des Fermes Danoiſes, ne ſoient léſées & opprimés par l'avarice des Fermiers, le Roi a établi une *Taxe* pour les vivres & autres marchandiſes qui entrent dans l'Iſle, & la renouvelle de temps en temps. Ceux qui y contreviennent en la moindre choſe ſont condamnés en 1500 écus d'amende. Taxe des Vivres &c.

J'ai remarqué, que les *Poids & Meſures* de cette Iſle ſont tout-à-fait conformes aux Réglémens de la Ville de Hambourg; ce qui me paroît une preuve évidente, que les Hambourgeois doivent avoir eu anciennement beaucoup de relation avec l'Iſlande, & même avoir été les premiers à régler leur commerce. Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'il y a eu autrefois en cette Ville une Con- Poids & Meſures.

frérie de Commerçans d'Iſlande ; qui ſont nommés dans les anciennes Chartes *Kopmanni obſervantes Reiſas in Iſlandiam*, & dont nous trouvons encore aujourd'hui des veſtiges. Mais depuis que les Danois ſe ſont emparés de ce Commerce, il n'eſt plus permis ni aux Hambourgeois, ni à toute autre Nation d'aborder à cette Iſle pour y trafiquer. Cependant il y vient tous les ans un nombre aſſez conſidérable de vaiſſeaux Hollandois, que les Danois appellent Contrebandiers (*Lorrendrayers*), & qui y apportent en fraude de l'eau de vie & d'autres marchandiſes en échange contre du bon Stockfiſch & des huiles de Poiſſon *. Ces Contrebandiers ſont ſi adroits, qu'ils ne manquent jamais leur coup : d'ailleurs le Grand-Baillif de l'Iſle n'a aucun vaiſſeau armé à ſon ſervice, & les vaiſſeaux Marchands, qui y

* Ces mêmes Contrebandiers font tous les ans un pareil Commerce dans les Iſles de Feroe.

viennent de Danemarc, n'ont pas le temps de les guetter. D'un autre côté les Hollandois pour mieux couvrir la fraude, & pour tirer tout le parti possible de leur Voyage, se tiennent, en attendant le moment favorable pour aborder, à une distance assez considérable de l'Isle & pêchent du Cabeliau, dont ils préparent leur *Labberdan*, comme je l'ai dit ci-dessus, & le rapportent chez eux, & quelquefois même à Hambourg.

La seule *Religion*, qu'on souffre en Islande, est la *Luthérienne.* Les Calvinistes en sont absolument bannis. Un petit nombre d'habitans, dont les Ancêtres ont été Catholiques, conservent encore un reste de leur Religion; mais ils sont obligés de se cacher. Religion.

L'Isle est divisée en *deux Evêchés.* Un des Siéges est à Halar, & l'autre à Skalholt *. Il y a dans chaque Division du Clergé.

* On peut consulter à ce sujet la Dissertation de *Islandia* de *Theod.*

Evêché une Ecole Latine & une Imprimerie, où il s'imprime de temps en temps un Livre de dévotion dans la langue du Pays. Le revenu de chaque Evêché monte à 1200 écus, qu'il reçoit en marchandiſes & en péages Epiſcopaux, qui ſont fixés à dix poiſſons par an pour chaque habitant. Les Curés ont tout au plus 100 écus de penſion, & il y en a qui n'en ont que quatre. Ils ont outre cela part aux Dixmes de poiſſon, mais avec beaucoup d'inégalité. Dans certains endroits ils ont les deux tiers, dans d'autres ils ont deux lots dans chaque barque qui ſort pour pêcher, c'eſt-à-dire, ils ont autant que la part de deux Pêcheurs de la barque. Ceux d'entre eux, qui n'ont pas dequoi vivre, ſont obligés de gagner leur vie comme les autres Payſans, d'aller avec

---

Thorlac, natif de cette Iſle, imprimée à Wittenberg en 1666. ſect. 1. ch. 2. le reſte de ce petit Ouvrage qui n'eſt qu'une compilation mal redigée n'eſt guéres inſtructif.

eux à la pêche & de faire de leur part du Stockfiſch pour le trafiquer aux Fermes : ce qui ne leur eſt pas extraordinaire, leur façon de vivre répondant aſſez à celle de leurs Paroiſſiens.

Egliſes. La miſére des habitans ne leur permet pas d'avoir des *Egliſes* magnifiques. Elles ne ſont pas autrement bâties que les maiſons ordinaires des payſans ; c'eſt-à-dire, elles ſont en partie enfoncées dans la terre, & au reſte élevées de morceaux de roc liés avec de la boue ſans chaux, & couvertes de gazons. Elles ne ſont guéres plus grandes que nos ſales ordinaires, & ſont ſi baſſes, qu'un homme un peu grand touche au plancher avec ſes doigts. Il eſt vrai qu'on ne ſçauroit élever un bâtiment un peu haut dans cette Iſle à cauſe des vents terribles qui ſoufflent preſque toujours. Les Danois ont eſſayé de bâtir une Egliſe plus haute dans une plaine, & ils l'avoient conſtruite aſſez ſolidement & avec de bonnes murailles à la façon Danoiſe ; mais une tempête l'em-

porta l'hyver d'après, & l'on fut obligé d'en bâtir une autre moitié en terre & fort baſſe à la maniere du Pays. Le dedans de ces bâtimens repond entiérement au dehors, on n'y voit rien qui donne l'idée d'une Egliſe. Celui des payſans qui demeure le plus proche, eſt chargé de l'inſpection du bâtiment & pour l'indemnité il a la permiſſion de s'en ſervir de magazin; il y met des coffres vuides, des planches, des tonneaux &c. qui ſervent de bancs & de chaiſes pendant le ſervice. On paſſeroit volontiers cette ſimplicité de Culte aux Iſlandois, pourvu qu'on pût dire, à leur égard, comme dans la primitive Egliſe, *Croſſes de bois, Evêque d'or*, & que le Clergé s'acquitât de ſon véritable devoir, qui eſt l'inſtruction dans le dogme & dans les mœurs; mais j'apprens avec douleur qu'on a peine à reconnoître le Chriſtianiſme dans cette Iſle.

Trédicateurs. Les Prêtres à parler en général y ſont d'une ignorance craſſe, & ſçavent à peine lire le latin. Ils ſont outre cela fort libertins, & s'enyvrent

continuellement d'eau de vie. Il arrive ſouvent que le Prédicateur en eſt ſi rempli lorſqu'il monte en chaire, qu'on eſt obligé un moment après de le deſcendre & de faire lire un Sermon par quelque autre. On a même vu quelquefois le Miniſtre & ſes Paroiſſiens hors d'état d'aſſiſter au Service que l'on eſt forcé de remettre à une autre fois.

Education des Enfans.

On n'eſt guéres en uſage d'envoyer *la Jeuneſſe* aux Ecoles, du moins on ne l'y laiſſe pas longtemps. On aime mieux garder ſes enfans chez ſoi, & les accoûtumer à toutes ſortes d'ouvrages domeſtiques & néceſſaires auſſitôt qu'on les en trouve capables; mais en même temps on les forme par les mauvais exemples à toute ſorte de vices, & ils ſe corrompent ſans pouvoir s'en relever. Il eſt vrai, que par rapport aux dangers continuels, auſquels ils ſont expoſés ſur mer, on leur fait faire leur premiere Communion à l'âge de huit ou neuf ans; mais il eſt aiſé de concevoir qu'ils ſont peu inſtruits & mal préparés pour un pareil Sacrement.

Vices des Vieux.

On peut dire en effet, que toute cette malheureuſe Nation ne connoit guéres Dieu ni ſa volonté. La plûpart d'entr'eux ſont ſuperſtitieux, & l'apparence du moindre avantage les détermine à faire un faux ſerment contre leurs plus proches parens. Ils ſont chicaneurs, méchans, vindicatifs, fournois & malins, débauchés, lubriques, fourbes & voleurs : mais eſt-il quelque vice qu'on puiſſe eſperer de ne pas rencontrer chez des gens qui vivent dans l'indépendance la plus abſoluë, que rien n'éclaire interieurement, & qu'aucune Loi ni Supérieur ne contraint au dehors, qui vivent dans des déſerts ou ſur la mer, qui s'abandonnent impunément aux brutalités de leurs paſſions & ſurtout à une yvreſſe preſque continuelle, qui eſt la mere de tous les vices ? pour ne pas entrer dans le détail de certains excès que la Politique oblige de diſſimuler, & dont il ne m'appartient pas de juger. Je n'en citerai qu'un ſeul exemple. Cette Iſle ayant été attaquée, il n'y a pas bien longtemps, par

par une ma
avoit empoi
tans, le Gou
les autres Su
l'Iſle authori
à faire juſqu
atteinte à le
donnance eu
bonnes filles
pour leur Pa
furent bient
quer & de f
nature du
m'empêche
me eſt en qu
Les *Mari*
ſans beauco
plus proche
conduiſent l
l'Egliſe, où
rangent enſu
gliſe contre
riés avec le
les parens de
ſe fait donn
de vie qu'ell
Marié en fai
l'on continu

par une maladie contagieuſe, qui avoit emporté preſque tous ſes habitans, le Gouvernement pour engager les autres Sujets du Roi à paſſer dans l'Iſle authoriſa les filles Iſlandoiſes, à faire juſqu'à ſix bâtards ſans porter atteinte à leur honneur. Cette Ordonnance eut ſon plein effet, & ces bonnes filles montrerent tant de zéle pour leur Patrie, que les Magiſtrats furent bientôt obligés de la révoquer & de ſtatuer une peine de la nature du crime, que la pudeur m'empêche de nommer, & qui même eſt en quelque façon incroyable.

Les *Mariages* des Iſlandois ſe font ſans beaucoup de cérémonies. Les plus proches parens des deux côtés conduiſent le Marié & la Mariée à l'Egliſe, où le Prêtre les unit. Ils ſe rangent enſuite dans le fond de l'Egliſe contre le mur. Les jeunes mariés avec le Prêtre ſont au milieu & les parens des deux côtés. La Mariée ſe fait donner un bocal plein d'eau de vie qu'elle porte à ſa voiſine. Le Marié en fait autant de ſon côté, & l'on continue de même tant qu'on Mariages.

peut ſe ſoûtenir ſur ſes jambes. Cette liqueur eſt l'ame de toutes les Aſſemblées du Pays, & pourroit-on s'en paſſer dans une cérémonie auſſi auguſte que celle du mariage?

Jeux Echecs. Comme ils ont beaucoup de loiſir dès que le temps de leur pêche eſt paſſé & qu'ils ne travaillent que quand ils ne peuvent pas s'en diſpenſer, ils s'adonnent au *Jeu* pendant les longues nuits: les Echecs ſont leur plus grande occupation; les Iſlandois y ont été celébres de tout temps & le ſont encore aujourd'hui. Ils ont auſſi un certain *Jeu de Cartes*, qui m'a paru fort ſingulier, mais que le peu d'uſage, que j'ai de ces ſortes d'amuſemens, ne m'a pas permis d'approfondir.

Danſes. Ils aiment beaucoup la *Danſe*, qui chez eux ſe reſſent de la ſimplicité gothique. L'homme & la femme ſe mettent vis-à-vis l'un de l'autre & ſautent continuellement en ſe laiſſant tomber tantôt ſur la jambe droite tantôt ſur la gauche. Ces danſes ſe font au chant des vieillards & quelquefois à la cadence d'un certain

instrument long & étroit monté de 4 cordes & qui se joue comme la Guitarre.

Je dois ajouter ici un mot du *Gouvernement Civil* de cette Nation. Le Roi de Danemarc tient dans cette Isle un *Grand-Baillif.* Il n'est pas nécessaire qu'il soit Gentilhomme, & l'on donne ordinairement ce Poste au Sécrétaire d'un Ministre, ou à quelqu'ancien Commis, dont on veut récompenser le service. Il demeure sur la Côte Occidentale à Besteſtet-Kongsgaard. Le Roi lui donne par an 400 écus, argent de banque, & l'extraordinaire lui vaut plus de deux fois cette somme. Il est le suprême Juge dans le *Civil* & le *Criminel.* Le *Voogd du Roi* est le second Officier de l'Isle. Il demeure au même endroit que le Grand-Baillif, & a 200 écus d'appointement. Il est chargé de lever l'argent des Fermes, & généralement tous les revenus du Roi & d'en tenir les comptes.

Gouvernement Civil.

Les *Fermes* de tous les Ports se montent par an à vingt mille écus

Revenu que le Roy tire de l'Isle.

argent de banque, & les *Loyers* que le Roi tire de certains Bâtimens publics vont à huit mille écus. Il y a auſſi dans certains diſtricts un tiers de la dixme du Poiſſon qui entre. Outre cela chaque Sujet, dont le bien paſſe 20 écus, donne au Roi 40 Poiſſons par an. Il y a encore dans cette Iſle trois *Lowmen* *, ou Bail-

* En Iſlandois *Loymadr*, en goth. *Loegmadr*. V. *St. Ol. Saga*. ch. 70. dans *Verelius*, Juge Provincial, en Suedois *Lagman*. Son nom veut dire homme de Loi, ou Juge qui prononce la Loi, & vient du mot *Lag*, *Lage*, qui ſignifie dans le Gothique & le Suedois Loi, *Lex*, *Jux*, *Statutum*, & que les Danois prononcent *Low*. Delà vient *Lag-breca*, Tranſgreſſeur de la Loi, *Lah-man* ſçavant dans la Loi &c. V. *Somneri Vocabul. Ang. Sax.* Tous ces mots viennent originairement de l'ancienne racine *Legen*, *ponere*, *imponere*, poſer, impoſer, & *Lage* n'eſt autre choſe que la diſpoſition, l'Ordonnance, la Loi &c; que

lifs particuliers, que les Danois nomment *Lands Dommer*. Chacun a son District ou Bailliage, & ils ont sous eux vingt-quatre *Syslomen* *, dont chacun gouverne un Village ou quelque petit District. Ceux-ci sont appellés par les Danois *Herreds-Dommer*.

Le Droit, selon lequel on juge dans cette Isle, est différent. Il y a un ancien Livre de Droit ** écrit en Loix.

---

le Magistrat impose aux Sujets pour régler leurs actions.

* En Islandois *Syslu-madr*, qui signifie Toparque & qui vient de *Sysla*, qui veut dire *Provincia, Officium*, Poste, Charge. V. le *Lexicon Island.* de *Gudman André* &c.

* Ce Corps de Droit vient de *Magnus Lagabaeter*, c'est-à-dire, le Legislateur, Roi de Norwége. Il est écrit dans l'ancienne Langue Islandoise par *Jonas* qui étoit *Loysaga*, c'est-à-dire, Juge qui prononce le Droit. Il fut introduit en Islande en 1280 ou 1281, & on l'appelle encore aujourd'hui

Langue Iſlandoiſe. Ils ont outre cela leur *Chriſtna-Ratten* ou Droit Eccléſiaſtique

Jons-bok, *Codex Jonae*, Code de Jonas. Il eſt imprimé au Siége Epiſcopal de Skalholt. Cependant il eſt certain, qu'avant l'arrivée de ce Code il y avoit déjà une Loi écrite dans cette Iſle & redigée par un certain *Ulfiotus* vers l'an 926. V. *Arii Torgilſis filii, cognomento Froda, i. e. Polyhiſtoris, Schedae.* Chap. III, & *Buſſaeus* dans les *notes.* Je dois remarquer à cette occaſion, que la Langue Iſlandoiſe; telle qu'on la parle aujourd'hui, n'eſt plus à beaucoup près ſi pure que l'ancienne, comme étant mêlée de quantités d'expreſſions & de terminaiſons Norwégeoiſes, Danoiſes &c. On ſçait d'ailleurs, que l'ancienne Langue du Nord (*Norono-Malo* ou *Noranu-Tongu*) s'eſt conſervée le plus longtemps dans cette Iſle éloignée & dans celles de Feroe où on la parloit alors dans ſa plus grande pureté & ſans aucun mélange d'autres mots ou expreſſions: ſoit que nous la regardions comme

ſiaſtique, leur *Storadommen* ou Livre de Juges ou de Droit, qui a

---

l'ancienne Langue Danoiſe, comme le prétend *Otton Sperling* pour complaire à cette Nation, dans ſon *Commentarius de Lingua Danica*, ou que nous croyions avec *Verelius* & les autres Editeurs Suedois des anciennes *Saga* ou Loix, qu'elle étoit l'ancienne Langue Gothique (*Gautamaal*) ou Suedoiſe. Voyez à ce ſujet *Wormii Literatura Runica.* Ch. 27. pag. 137. Quoiqu'il en ſoit, il eſt dommage, que cette Langue ſoit ſi corrompuë dans ces temps modernes, ſurtout après la grande mortalité qui a attiré quantité d'étrangers dans cette Iſle & qu'elle ſe corrompe aujourd'hui de plus en plus par la converſation journaliere avec les Danois qui en ſont les Maîtres. Ceux qui ont étudié les Origines, les dérivations, les ſignifications propres & les liaiſons étonnantes des Langues du Nord, telles qu'on les parle aujourd'hui, ſe trouvent tous les jours dans le cas d'être frapés des lumieres que

été confirmé par Frederic II. Roi de Danemarc, & pluſieurs nouveaux

---

le petit reſte de l'ancien Iſlandois répand dans ces ſortes de recherches. Cette ancienne Langue du Nord eſt la clef de la Runique, de la Gothique, & en bien des cas de la Norwégeoiſe, Danoiſe & Suedoiſe. Elle rétablit quantité de mots perdus, & elle montre l'harmonie de ces Langues avec le Bas & le Haut-Allemand, le Hollandois, l'Angle-Saxon & l'Anglois, & même plus qu'on ne s'imagineroit l'harmonie de toutes ces Langues avec les Langues Aſiatiques: car elle eſt la vraye *Aſamaal*, c'eſt-à-dire, la Langue, que les *Aſae* ſous *Othinus &c.* ont apporté d'Aſie dans le Nord, & l'on trouve à ce ſujet un endroit très-remarquable cité du *Cod. Reg. Dan. Eddae Iſlandicae*, par *Otton Sperling*, dans ſon *Comment. de Lingua Dan.* pag. 38. V. auſſi *Peringſkiold Not. ad. Vit. Theodoric. Reg. Gothor.* pag. 353. Il ſeroit d'autant plus à ſouhaiter, que nous euſſions un

Edits.

Edits. Frederic IV leur dernier Roi avoit chargé pluſieurs perſonnes habiles de compoſer un nouveau corps de Droit, & de régler tout ſur le pied de Norwége; mais cet Ouvrage n'eſt pas encore fait. Les Juges prononcent en attendant ſelon les Droits que je viens de nommer, enſorte que les cas des ſucceſſions & des Biens en fonds, ſurtout des Terres Scigneuriales, ſe décident ſelon le *Jons-bok*, les Affaires Eccléſiaſtiques preſqu'entiérement ſelon le *Chriſtna-Raten*; les formalités des Procès de même que les Affaires criminelles ſelon le *Stora-*

Dictionnaire bien complet de l'ancien Iſlandois, ou du moins qu'on pût compléter celui qui ſe trouve en Manuſcrit à Copenhague dans la Bibliothéque du Roi, & qui eſt compoſé de pluſieurs Volumes *in folio*, mais où il manque deux Lettres. Je ſuis perſuadé qu'avec un pareil ſecours, on feroit des découvertes incroyables pour l'Harmonie des Langues.

Dommen, & d'autres cas ſelon les Edits modernes & ſelon les Coûtumes du Pays ; ce qui ne laiſſe pas de cauſer ſouvent beaucoup de confuſion dans la façon de procéder * ; D'un autre côté il n'y a pas d'apparence que les Procès ſoient bien importans, vu la pauvreté des habitans de cette Iſle. Il y en a eu quelquefois entre les Evêques & les *Voogds* ; mais ils ont été portés im-

* Ceci n'eſt pas difficile à concevoir, & voici ce qu'en dit *Hoier* dans ſon *Idea Juriſconſulti Danici*, p. 1. §. 7. *Quæ omnia efficiunt ut Juriſprudentia Iſlandica, maxime autem proceſſus ſit longe perplexior apud illos, quam in omnibus reliquis Danici aut Norwagici Regni Provinciis* ; c'eſt-à-dire : » Toutes ces circonſtances font, » que la Juriſprudence Iſlandoiſe eſt » plus compliquée, & que ſurtout » leurs Procès ſont beaucoup plus » embrouillés que dans toutes les au» tres Provinces du Royaume de Da» nemarc & de Norwége. »

médiatement au Roi : ces cas sont fort rares & doivent être très-couteux.

Les *Exécutions* tant dans le Civil que dans le Criminel sont faites par les Sous-Baillifs mêmes. On coupe la tête avec une hache, & l'on pend à une barre de fer qu'on fiche dans la fente d'un Rocher, & l'on accroche sans autre formalité le Patient, qui s'y tourmente souvent pendant assez longtemps avant de mourir. Les Femmes, qui ont mérité la mort, sont noyées dans un sac. Exécutions à mort.

Pour donner au Lecteur à juger de ce qui se passe dans la tête de ce Peuple grossier quand il se trouve transporté dans un nouveau monde, je finirai ma Relation par un trait d'un jeune Islandois de 14 ou 15 ans, que le Sieur M** avoit amené avec lui. Ce jeune homme arrivant aux environs de l'Isle de Hilgeland proche l'embouchure de l'Elbe, qui étoit le premier endroit où le Vaisseau prit terre depuis son départ d'Islande, s'imagina que l'Eglise & les Maisons étoient des Rochers, & ne voulut Conclusion.

jamais croire qu'elles étoient des ouvrages des hommes. Etant arrivé à Glückstadt il ne sçavoit que penser des Edifices & de la quantité de fenêtres qu'il voyoit. Mais ce fut en arrivant à Hambourg où il resta tout interdit en marchant dans les ruës, tournant sa tête à droite & à gauche & ayant la vue toujours fixée sur les grands Bâtimens qu'il mesuroit de ses yeux du haut en bas avec un air effrayé & sans prononcer une parole. Son Maître qui se divertissoit de son embarras, s'avisa de le mener avec lui à l'Opéra, pour voir quelle contenance il tiendroit à ce Spectacle & quel jugement il en porteroit. Il commença d'abord à l'Ouverture à faire toute sorte de grimaces. Lorsqu'on leva la toile, il resta comme pétrifié, sans détourner les yeux du Théâtre, sans mouvement & même sans répondre aux questions que son Maître lui faisoit. Dans le cours du Spectacle un Dragon qui jettoit feu & flamme vomit sur la Scéne une douzaine d'Acteurs habillés en furies qui formerent un Ballet & le Dragon

diſparut. Le pauvre Iſlandois ſe précipita ſous ſon banc, & l'on ne put jamais lui perſuader d'en ſortir. Il perſiſta toujours à dire que tout ce qu'il venoit de voir étoit l'Ouvrage des Diables, que la main des Hommes ne pouvoit produire ces effets, que c'étoit des vrais Diables qui avoient danſé, qu'il n'avoit rien de commun avec eux, qu'il vouloit ſortir de ce lieu maudit, avant qu'ils approchâſſent davantage &c. On parvint à la fin à lui faire comprendre, que les Acteurs étoient des hommes comme lui, & que les Décorations étoient de leur main; mais on ne put jamais le détromper ſur ceux qui étoient ſortis de la gueule du Dragon. Il ne tarda pas cependant à ſe former à nos uſages, Il réüſſit fort bien dans l'Ecriture & l'Arithmétique, & ſe comporta même avec eſprit & jugement dans les affaires du Commerce. Son Maître ſe donna toutes les peines imaginables pour l'inſtruire, & voulut l'établir quelque-part dans le Pays de Holſtein ou de Danemarc. Mais tous

ſes ſoins furent inutiles. La maladie du Pays qui ne l'avoit pas quitté depuis qu'il étoit ſorti de ſon Iſle le gagna entiérement : une morne triſteſſe accompagnoit toutes ſes actions, & ſon Maître fut obligé, crainte de le voir périr, de le renvoyer chez lui, ou il vit encore en bonne ſanté & faiſant fort bien ſon Commerce.

J'ai donné tout ce qu'il m'a été poſſible de ramaſſer au ſujet de l'Iſlande : je ſouhaite que ceux qui auront plus de loiſir & d'occaſions de s'inſtruire que je n'en ai ſe donnent la peine d'augmenter & de rectifier ces Remarques qui n'ont d'autre but que la gloire de Dieu & l'inſtruction des hommes.

FIN.

TABLE

TABLE DES MATIERES

Contenuës dans l'HISTOIRE NATURELLE DE L'ISLANDE.

A

Agathe noire. 39.
ce que c'eſt, *là même.*
ſon uſage. 40.
Agneaux, proye des Corbeaux. 70.
uſage de leurs peaux. 71.
Aigles, ravages qu'ils font. 79.
Air du Nord très-pur. 176.
Algue Marine, ſes qualités. 53.
Ambre noir. 38.
ſon uſage ſuperſtitieux. 39.
Animaux, pourquoi plus petits dans le Nord que dans les pays chauds ? 57, & *la note.*

les plus gros les moins voraces. 118.
Arbres, rares en Islande. 47.
abondans autrefois. 48.
Argent, son évaluation contre du Poisson & des Peaux de Moutons. 270, & *la note.*
Aurores Boréales, régulieres en hyver. 227.
si elles gouvernent le temps. 228, 229, & *la note.*
plus fréquentes qu'autrefois. 229.
leur origine. 231.

B

Bain, qui change trois fois par jour de chaleur. 25.
Baleine, friande de Harangs. 115, *la note.*
son aversion contre le sang. 200, *la note.*
sa chair bonne à manger. 204.
elle craint le *Castoreum*. 45.
la Grande de Groenland. 198.
Barques des Pêcheurs, leur description. 261.
Bétail sans cornes. 75.
maniere de le tuer. *là même.*
temps de le tuer. 268.

Bêtes sauvages, manquent dans l'Isle. 55.
Beurre mauvais. 74.
Biscuits de Poissons. 249, *la note.*
Bitume. 38.
Bled ne vient pas. 52.
Bœufs & *Vaches* sans cornes. 74.
Britt, petit Poisson & amorce des Sardines. 161, *la note.*
Bückling, préparation de Harangs. 139, *la note.* 141, *la note.*

C

Cabeliau, Poisson de mer. 148.
sa digestion étonnante. 161.
sa nourriture. 158.
maniere de le pêcher. 166.
temps de la pêche. 167.
usage qu'on fait de ses intestins 181, *la note.*
Canard, les différentes especes. 90.
à Duvet, sa description. *là même.*
sa fécondité étonnante. 92.
Castoreum, contraire aux Baleines. 45.
Cendres jettées par les Volcans. 15, 18.
leur effet sur le bétail. 19.
Charbonnier, espece de Cabeliau. 190.

poiſſon des Pauvres. 191.
Charogne, éthymologie du mot. 206, *la note.*
Chaux, fatale aux Poiſſons. 45.
Chevaux, & leur conſtitution. 37.
Chévres, manquent dans l'Iſle. 73.
Chirurgien, il n'y en a point dans l'Iſle. 242.
Clergé, ſes diviſions. 275.
ſa miſere. 277.
ſes débauches. 278.
Cochons, manquent dans l'Iſle. 76.
Commerce des Iſlandois. 267.
Contrebandiers Hollandois, leurs ruſes. 274.
Corbeaux, leur rapacité étonnante. 70, 85.
leurs combats entr'eux. 85, & *la note.*
Cornes des animaux, comment elles ſe forment. 66, *la note.*
Cryſtal d'Iſlande. 34.
ſa réfraction ſinguliere. 35, *la note.*
ce que c'eſt. 36.
Cuillerée, ſes vertus. 49.
Cuiſines des Iſlandois. 244.

D

Danſes des Iſlandois. 282.
Dauphin, aide les Pêcheurs à prendre du Poiſſon. 214.
Digeſtion étonnante du Cabeliau & du Crocodile. 161, 166, *la note.*
Dorſch, petite eſpece de Cabeliau. 188.
Drus, éthymologie du mot. 246. *la note.*
Duvet de Canard. 90.

E

Eau de la Mer plus ſalée dans un endroit que dans un autre, & la cauſe phyſique. 236.
Minérale, & ſes vertus. 30. 241.
de Neige, fort rafraichiſſante. 250, & *la note.*
de Vie, boiſſon favorite des Iſlandois. 251.
Echecs, jeu favori des Iſlandois. 282.
Egledun, ce que c'eſt. 90.
ſes différentes eſpeces. 91.
Egliſes, leur état pitoyable. 277.

Enfans, leur éducation. 242. 279.
Epée de Mer. 218.
son aſpect fait peur aux Baleines. 220.
Epervier, ſa deſcription. 80.
Exhalaiſons, pourquoi elles brûlent mieux en hyver qu'en été. 24.

F

Faucons, quantité dans l'Iſle. 80.
leur différence. 81, *la note.*
maniere de les prendre. 82.
maniere de les tranſporter. 83.
Ferroe (Iſles de), leur deſcription & commerce. 59, *la note.* 270, *la note.*
Feu de cuiſine. 245.
Follet, & la peur que les Iſlandois en ont. 233.
Filets pour la Pêche des Harangs. 108, & *la note.*
Flacſiſch, préparation du Cabeliau & de la Moruë. 170. 181.
Flaitan, eſpece de Plie monſtrueuſe. 192.
uſage des pointes dont il eſt hériſſé. 193.
Flick-Heering, préparation du Harang. 193, *la note.*

Flux & Reflux de la Mer. 236.
Fontaine brûlante du Dauphiné, ce que c'eſt. 22.
Foulerie des Iſlandois. 266.
Froid exceſſif en Avril, & pourquoi ? 235.

G

Gagathes. Voyez *Agathe*.
Gibier, manque dans l'Iſle. 55.
Gouvernement Civil. 283.
Graiſſe, maniere d'en faire de l'huile. 206.
fait les délices des Peuples du Nord. 247, *la note*.

H

Habillement des Iſlandois. 252.
Habitations des Iſlandois. 254.
Hambourgeois, autrefois grands Commerçans pour l'Iſlande. 273.
Harang. 101.
ſes différentes eſpeces. 102. 104.
leurs *Rois*. 103, & *la note*.
leur nourriture. 105.
leurs Bancs. 106.
d'où ils viennent. 106.

leur Pêche par les Hollandois. 107. *la note.*
de Chaſſeur. 110. *la note.*
Salé, ſes différentes eſpeces. 110.
le meilleur eſt celui de Hollande, & pourquoi? 112, *la note.*
mangé par les gros Poiſſons. 115, *la note.*
pourquoi ils ne ſont pas tous mangés? 117, *la note.*
leur vrai ſiége eſt le Pole du Nord. 119. 121, *la note.*
ce qui les force d'en ſortir. 124.
amorce la plus délicate pour les gros Poiſſons. 119. 120.
de Fer blanc, amorce pour les gros Poiſſons. 119. 120.
leur route annuelle. 125. 130. 147, *la note.*
ils amenent d'autres Poiſſons après eux. 126.
leurs diviſions par Colomnes. 130. 147, *la note.*
en Egypte. 146, *la note.*
Harang-Baleine. Voyez *Nord-caper.*
Heng-fiſch, préparation du Stocfiſch & de la Moruë. 174. 181.
Herbes ſalutaires. 52.

Hiboux, leurs différentes eſpeces. 84.
Hinne, éthymologie du mot. 255.
Huile des Baleines, & ſes différentes eſpeces. 206.
des Foies d'autres Poiſſons. 210, *la note.*
Humeur des Iſlandois. 257.

I

Jean-Mayen, (Iſle de), ſa deſcription. 10.
Jeux des Iſlandois. 282.
Incendie de Terre. 9. 10, *la note.* 19.
Inondations terribles & leurs cauſes. 16.
Joekel, ſignification du mot. 2, *la note.*
Iſlande, ſa ſituation. 1.
ſon Climat. 238.
ſa conſtitution. 1. 6.
ſes chemins impraticables. 5.
ſa figure. 2.
ſa grandeur. 1.
elle eſt peu habitée. 52.
elle eſt abondante en Poiſſons. 100.
ſon gouvernement civil. 283.

son revenu. 283.
Islandois, leur bonne constitution. 239.
ils deviennent fort vieux. 240.
ils ne sont guéres malades. 241.
leur guérison. 242.
éducation de leurs enfans. 242. 279.
leur cuisine. 244.
ils mangent de la pourriture. 245.
leur boisson. 250.
leur habillement. 252.
leurs habitations. 254.
leur humeur. 257.
leur poltronnerie. *là même.*
leur amour pour le pays natal. 258.
leur paresse. 259.
leurs occupations. 261. 266.
leurs métiers. 260.
leur puanteur affreuse. 265.
leur commerce. 267.
leurs vices. 280.
leurs mariages. 281.
leur habileté aux échecs. 282.
leurs danses. 282.
leur gouvernement & leurs loix. 283. 285.

K

Kipp-fisch, préparation du Cabeliau. 182.

L

Labberdan, préparation du Cabeliau. 179.
Lac desséché. 7.
nouvellement formé. *là même.*
d'eau chaude. 20.
il brûle trois fois par an. *là même.*
ses causes physiques. 21.
Lagopodes, signification du mot. 78.
Lait, son usage médical. 74. 242.
Loix des Islandois. 285.
Lumiere attire le Poisson. 107, *la note.*
Lumme, Oiseau, sa description. 93.
son Nid singulier, *là même.*

M.

Madrepore. 55.
Maladie du Pays. 241. 258.
Maquereau, mépriſé par les Islandois. 196.

sa route annuelle. 197.
Marbre d'Islande. 33.
pourquoi négligé. *là même.*
moins dur que d'autre. 54.
Marchandises qui sortent. 271.
qui entrent. 272.
Mariages des Islandois. 281.
Marsouin, espece de Baleine. 211.
sa chair mangeable. 212.
difficile à prendre. 213.
Medecin, il n'y en a point dans l'Isle. 242.
Métaux d'Islande. 36.
Métiers des Islandois. 260. 266.
Mines, leur science vient du Nord. 4, *la note.*
Moisson pénible. 49.
Moluë, espece de Cabeliau. 121.
elle suit le Harang. *là même.*
Monopole des Danois. 274.
Mont Hecla, sa description. 20.
de Poissons. 127, *la note.*
des Ours. 10, *la note.*
Montagnes englouties dans la Terre. 7.
remplies de feu. 15, & *la note.*
couvertes de glaces. 15, *la note.*
avancées dans la mer. 17. 18 & *la note.*

leur conſtitution. 32.
Motuë, la grande. 181.
Mouche, qui pond dans les Narines & dans l'*Anus* des Animaux. 223.
Mouette de Mer, ſa nourriture ſinguliere. 88.
Moutons, dureté de leur vie. 59.
maniere de les aſſembler. 64. 71.
leurs Cornes extraordinaire & leur uſage. 64.
boules qu'on trouve dans leur eſtomac. 72.
leur maniere de ſe chauffer. 60.
ils ſe mangent la Laine. 61.
pris dans les neiges. 62.
changement de leur peau. 63.
ils ſont le principal Commerce des Iſlandois. 67.

N.

Nids, Art des Oiſeaux pour les placer. 95.
entourés d'arrêtes de Harangs. 121.
Nitre, ſon abondance dans l'Iſle. 8.
Nordcaper, eſpece de Baleine. 199.
ſa gourmandiſe & ſes ruſes pour pêcher du Harang. 113. 131.

maniere de le prendre. 199.
ſes Barbes. 205.

O.

Œufs des Oiſeaux Aquatiques ont plus de blanc que les autres. 97, *la note.*
maniere ſinguliere de les multiplier. 92.
Oiſeaux Aquatiques, leur abondance dans l'Iſle. 86.
leurs précautions pour placer leurs nids. 95.
leurs Œufs. 96.
de Proye, leur abondance dans l'Iſle. 78.
ſéchés en guiſe de pain. 177, & *la note.*
Orages plus forts en hyver qu'en été. 232.
Ours, guerre continuelle qu'on leur fait. 56.
Oyes, leur quantité prodigieuſe. 89.
Ozeille, ſes vertus. 49.

P.

Pain, il n'y en a pas dans l'Isle. 248.
ce qu'on mange à sa place. 248, & *la note.*
Parrhélies, fréquens en Islande. 233.
Pâturages, très-bons. 49. 264.
Payemens en Poisson. 269.
Peaux, leur préparation. 264.
Pêche des Harangs par les Hollandois. 107, *la note*, & 152, *la note.*
loix de cette Pêche. 108, *la note.*
par les Norwégeois. 133. *la note.*
par d'autres Peuples voisins de la Mer Baltique. 135, *la note.*
par d'autres Peuples voisins de la Manche & de l'Océan Atlantique. 141. 142, & *les notes.* 147, *la note.*
Perdrix. 78.
Petit-lait, boisson ordinaire. 74. 251.
Phosphores, pourquoi ils brûlent mieux par un temps pesant ? 25, *la note.*
Pierre, pourquoi moins dure dans les Pays froids que dans les Pays chauds ? 34.

d'Aigle, 60 ſortes différentes. 37, *la note.*
Obſidienne des Anciens. 41.
Ponce, abondante dans l'Iſle. 36.
Plantes ſalutaires. 49.
de Mer. 53.
leur diverſité étonnante. 54.
Plies, leur graiſſe extraordinaire. 192.
Poids & Meſures. 273.
Poil des Animaux plus doux dans les Pays chauds que dans les Pays froids. 62, *la note.*
Poiſſon, corrompu par les Volcans. 18.
ſéché en guiſe de pain. 248, & *la note.*
vivant dans l'eau chaude. 31, *la note.*
leur averſion contre le Soufre, le Caſtoreum, le Génévrier & la Chaux. 45.
contre le Sang. 200 *la note.*
leur inſtinct de ſerrer leurs troupes. 127, *la note.*
ils s'enfuyent au bruit. 203.
ils ſuivent la lumiere. 107, *la note.*
d'Eau douce, peu conſidérables. 222.

de Mer, leur quantité prodigieuse. 98.
meilleurs dans le Nord qu'ailleurs. 98.
meilleurs en Hyver qu'en Eté. *la même.*
ce qui les fait sortir du Nord. 100.
pourquoi ils entrent dans les fleuves? 128. *la note.*
voile que quelques-uns mettent devant les yeux dans les tempêtes. 194
Pole du Nord, siége des Poissons 99.
principalement des Harangs. 123.
Ports pour le Poisson. 267.
pour la Viande. *la même.*
Pourfille, espece de Marsouin. 212. *la note.*

R.

RAf & Rekel, préparation du Flaitan. 194.
éthymologie du mot. 195, *la note.*
Red-Herring, préparation du Harang. 159, *la note.*
Religion des Islandois. 275.
Renards & maniere de le prendre. 56.
Requin, gros Chien de Mer. 215
son Foye énorme. 217.

S.

Saisons, il n'y en a que deux. 134.
Sardines, espece de Harangs. 104, *la note.*
leur Pêche. 161, *la note.*
séchées en guise de Pain. 249, *la note.*
Saumons, & maniere de les prendre. 221.
Schelfisch, espece de Cabeliau. 184.
Schmaasken, peau d'Agneau. 71.
Scorbut & sa guérison. 51.
Sel, manque en Islande. 47.
Serpens, il n'y en a point dans l'Isle. 222.
Soleil, ses apparences en Eté & en Hyver. 226
Soles, leur graisse extraordinaire. 192.
Soufre, son abondance dans l'Isle. 8. 43.
nuisible aux Poissons. 44.
Sources chaudes, & leur cause. 27.
on y cuit de la viande. 29.
bonnes à boire & pour le bain. 30.
Souris, rares dans l'Isle. 224.
Spaat, sa réfraction comme celle du Cristal d'Islande. 36.

Sprott,

Sprott, espece de Harang. 104. *la note.*

Stocfisch, préparation du Cabéliau. 168. 171.

Il se conserve sans sel. 176.

Stroemling, espece de Harang. 104, *la note.* 137, *la note.*

T.

TAlc de Montmartre & sa réfraction comme celle du Cristal d'Islande 35.

Taureaux & Vaches de Mer. 220.

Effet de leurs mugissemens. 221.

Terrain mortel aux Souris & la cause Physique. 224, & *la note.*

Thran, huile de Baleines. V. *Huile.*

Ethymologie du mot 206. *la note.*

Tide, marée, ethymologie du mot. 261.

Tophus Ovinus, boule dans l'estomac des moutons. 72.

Tourbes. 38.

de Mer. *là-même.*

Tremblemens de Terre. 7.

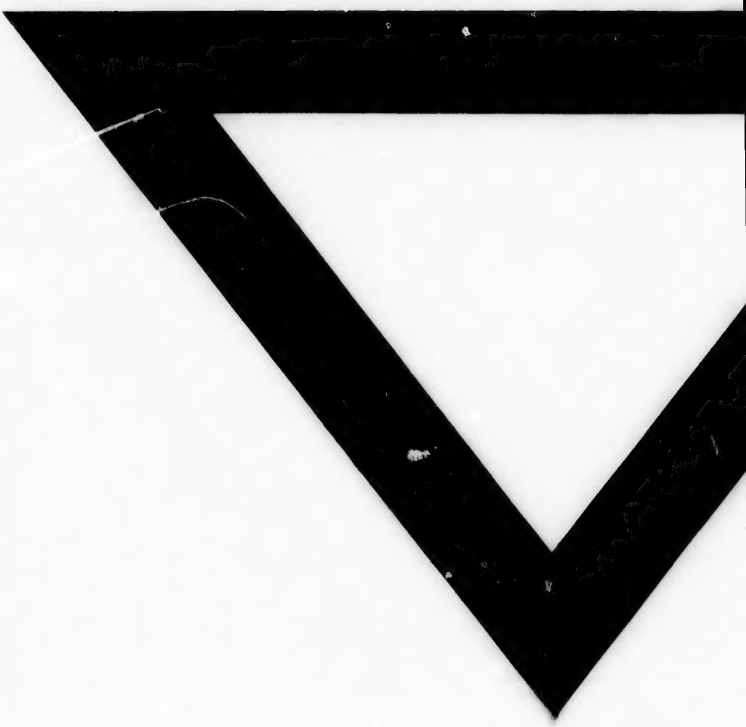
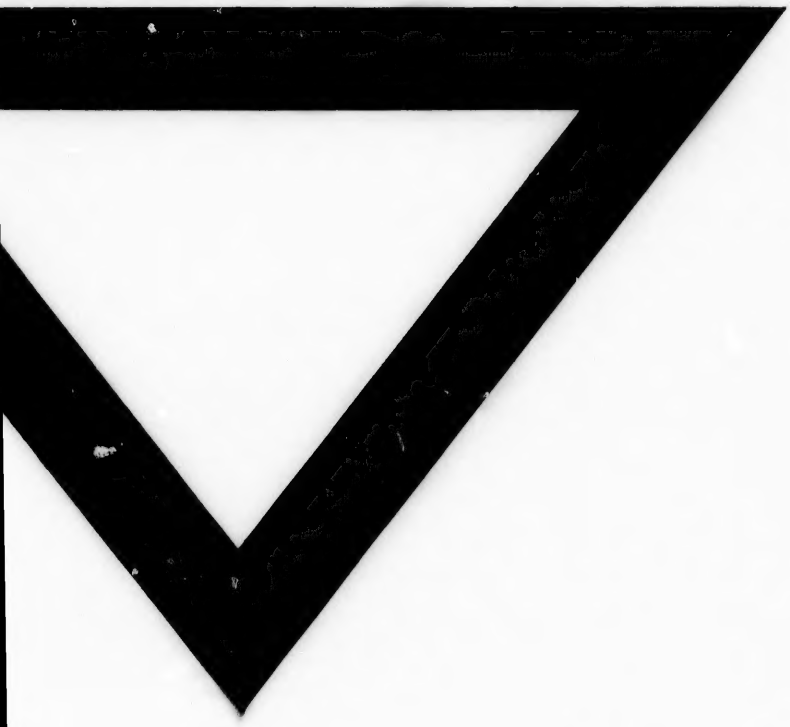
leurs Causes. 8.

V.

Autour, ſa rareté. 94.
Oiſeau de mauvais augure. 95.
Vents terribles 235.
leur ſéchereſſe. 176.
Vers de terre & ſuperſtition des Iſlandois 223
Vices des Iſlandois. 280.
Vin rare & malpropre. 252.
Vivres taxés. 273.
Volaille manque dans l'Iſle. 77.
Volcans & leur cauſe. 11. 171

W.

Admel, eſpece de gros drap & maniere de le faire. 252. 266.
Wagenſchot, Etymologie du mot. 261.
White-Herring, préparation du Harang. 169. *la note.*
Wittling, eſpece de Cabéliau. 186.
C'eſt la véritable Moruë. 186, *la note.*
Il vomit & ravale ſon eſtomac. 187, *la note.*

Fin de la Table.

94.
95.
235.
176.
Iſlan-
223
280.
252.
273.
77.
171.
os drap.
2. 266.
ot. 261.
du Ha-
la note.
186.
186.
la note.
c. 187.
la note.